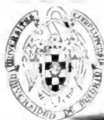


3-6-21

3-6 3-6-376

3-1






L'ÉCONOMIE
RURALE
DE CATON.

TRADUCTION

D'ANCIENS

OUVRAGES LATINS

RELATIFS A L'AGRICULTURE

ET A LA

MÉDECINE VÉTÉRINAIRE,

AVEC DES NOTES:

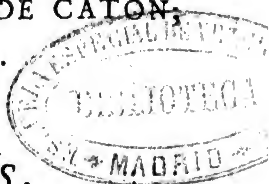
Par M. SABOUREUX DE LA BONNETRIE, Ecuyer, Avocat au Parlement, & Docteur Aggrégé de la Faculté des Droits en l'Université de Paris.

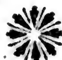
TOME PREMIER,

CONTENANT

L'ÉCONOMIE RURALE DE CATON;

AVEC FIGURES.



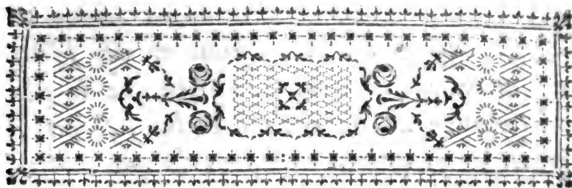


A PARIS,

Chez P. FR. DIDOT, le jeune, Libraire, Quai des Augustins.

M. DCC. LXXI.

Avec Approbation, & Privilége du Roi.



A MONSIEUR

BERTIN,

MINISTRE

ET SECRÉTAIRE D'ÉTAT.



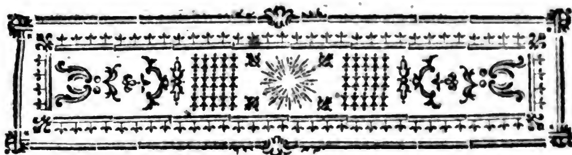
MONSEIGNEUR,

Le but que je me suis proposé en entreprenant la Traduction que j'ai l'honneur de Vous présenter, est d'étendre le goût pour un Art, qui, tout important qu'il est, avoit été trop négligé parmi nous, avant que

Vous eussiez daigné l'honorer de Votre attention particuliere. Je sens que le plus sûr moyen de parvenir à ce but, seroit de tracer ici le tableau des progrès que l'Agriculture doit à Votre protection; mais Votre modestie, plus jalouse de faire fructifier cette partie d'Administration, que de recevoir le tribut de louanges dû à Votre bienfaisance, m'imposant un silence absolu, je me restrains à faire paroître Votre nom à côté de celui des plus célebres Agriculteurs de l'ancienne Rome, bien convaincu qu'il excitera dans le cœur de toutes les personnes sensibles au bien public, les mouvemens de la plus juste reconnoissance. Je suis avec le plus profond respect,

MONSEIGNEUR,

Votre très-humble & très-obéissant serviteur,
SABOUREUX DE LA BONNETRIE.



PRÉFACE.

IL n'a pas été difficile, vû le petit nombre de membres qui compofent les deux premiers Ordres de l'Etat, de fixer les rangs entre eux, & cette opération une fois réglée fur toutes caufes liées avec le Gouvernement, comme fur les Charges & les Dignités, l'éclat & l'ancienneté de l'illuftration & autres femblables, l'économie Politique s'eft trouvée intéreffée à en maintenir la confiftance & la durée.

Mais il n'en eft pas de même du troifieme Ordre : la multitude de gens de toute efpece dont il eft compofé, eft elle-même un obftacle à ce que les rangs y foient fixés d'une maniere invariable, & quand on tenteroit de le faire, comme toutes les diftinctions que l'on pourroit introduire à cet effet entre perfonnes qui n'ont point une influence immédiate fur le Gouvernement, ne pourroient jamais être

fondées que ſur des motifs particuliers, l'économie Politique n'auroit pas le même intérêt à en aſſurer la ſtabilité.

De-là, tant de variations ſur cet objet dans les idées, ſuivant la différence des ſiecles & des Gouvernemens. J'en pourrois citer en preuve nombre de profeſſions qui paſſoient pour viles aux yeux de nos Ancêtres, & qui ne le cedent point aujourd'hui aux états les plus honorables; mais mon but n'étant pas de déprimer qui que ce ſoit, puiſque je ne veux au contraire que relever une profeſſion trop avilie, je ne citerai que cette profeſſion même, ſi reſpectable aux yeux de la ſaine raiſon, mais aujourd'hui ſi peu honorée, qu'il ſemble qu'on ne puiſſe plus l'exercer ſans être confondu au dernier rang des Citoyens, ſous des dénominations ſinon injurieuſes, au moins mépriſantes (1); comme ſi ceux qui travaillent ſans ceſſe à nous procurer

(1) La fauſſeté de nos idées s'eſt étendue juſques ſur la Langue: les mots de *manant* & de *payſan*, qui naturellement ne ſignifient rien autre choſe qu'un habitant, puiſque l'un vient du mot Latin *manere*, *demeurer*, & l'autre du mot *pays*, préſentent aujourd'hui une idée toute différente, & qui vient à l'appui de ce que nous diſons.

la satisfaction des besoins les plus essentiels de la vie, étoient plus dans le cas d'avoir à rougir de nous être utiles, que nous n'avons à rougir nous-même de payer les services qu'ils nous rendent, & dont nous ne pouvons nous passer, de l'ingratitude la plus caractérisée.

L'Agriculture étoit bien autrement honorée par ces Rois fameux (2) & ces illustres Généraux (3) de l'Antiquité, qui encourageoient leurs peuples à s'y livrer, en leur en donnant eux-mêmes l'exemple, ou qui instruisoient de cet Art non-seulement leurs contemporains, mais encore les siecles futurs, par les préceptes consignés dans leurs Ouvrages.

Pouvoit-elle être plus honorée qu'elle ne l'étoit par le plus célebre de tous les peuples, lorsqu'il alloit chercher des Agriculteurs aux champs pour les mettre à la tête des Armées, & qu'il les arrachoit de la charrue pour les élever au Consulat & à la Dictature (4); à moins qu'on ne regarde comme une illustration encore plus grande

(2) Cyrus, Hiéron, Philométor Attalus, Archélaüs, &c.

(3) Xénophon, Magon le Carthaginois.

(4) Voy. Columelle dans la Préf. du Liv. 1.

celle qu'elle recevoit de ces Agriculteurs eux-mêmes, lorſqu'abdiquant leurs Dignités, ils ne dédaignoient point de retourner à leurs premieres occupations, & de dépoſer les Faiſceaux pour reprendre leurs inſtrumens ruſtiques.

En vain l'orgueil des ſiecles poſtérieurs chercheroit-il dans la pauvreté de ces temps anciens de quoi ternir l'éclat de ce ſpectacle auguſte, puiſque, dans les temps les plus floriſſans de la République Romaine, on a encore ſouvent vû les Sénateurs (5) les plus diſtingués renoncer aux emplois brillants de la Ville, & ſe retirer à la campagne, comme dans un port aſſuré & dans un lieu de repos, pour s'y adonner aux exercices champêtres.

Enfin n'étoit-elle pas honorée encore jusqu'à un certain point par ces Maîtres du monde, qui, ne pouvant ſe diſſimuler combien le Gouvernement tenoit à une profeſſion, de laquelle dépendoit la vie de tous les ſujets de l'Empire, n'admettoient que trois Ordres eſſentiels dans une ſo-

(5) Quelques-uns des Auteurs, dont nous donnons la Traduction, ſont dans ce cas, & ils en citent eux-mêmes un nombre d'autres dans leurs Ouvrages.

ciété policée, ſçavoir, la Milice, le Sacerdoce & l'Agriculture (6) : ſoit qu'ils conſidéraſſent la ſociété ſous un état de perfection tel, qu'elle pût ſe paſſer de Magiſtrats, ſoit qu'ils vouluſſent que la Magiſtrature fût compriſe, conformément aux Loix, dans l'Ordre de la Milice (7) ou dans celui du Sacerdoce (8).

Au reſte, ſi notre Gouvernement n'a pas crû devoir mettre de même l'Agriculture

---

(6) L'Auteur de la Compilation connue ſous le nom de γεωπόνικα, dit à l'Empereur auquel il adreſſe ſon *Proœmium : Gnarus (es) in tria hæc Politiam eſſe diviſam, Militiam, Sacerdotium & Agriculturam.*

(7) La Loi 14 Cod. *De Advocatis diverſorum judiciorum*, compare les Avocats & les Magiſtrats aux Soldats : les uns & les autres, dit-elle, ſont également utiles au genre humain, & ſervent également l'Empire, ceux-ci par les armes qu'ils emploient contre l'ennemi, & en verſant leur ſang pour la Patrie ; ceux-là par les Loix dont ils ſont armés contre les mauvais citoyens, auſſi pernicieux à la Patrie que les ennemis, & en mettant à l'abri de leurs attaques la fortune & la vie des citoyens. C'eſt dans ce ſens que Juſtinien dit dans le *Proœmium* de ſes Inſtitutes, que l'autorité ne doit pas moins être *armée* par les loix, que reſpectée par les armes.

(8) Les Juriſconſultes avoient chez les Romains le titre de *Prêtres* de Droit, L. 1. ff. *De Juſtitia & Jure*, comme étant ſpécialement conſacrés à deſſervir *le Temple de la Juſtice*, expreſſion adoptée par Juſtinien lui-même, pour déſigner ſa Collection de Loix.

dans une classe distinguée, il la distingue assez d'ailleurs par la protection particuliere dont il l'honore, pour la venger du mépris suscité contre elle par la vanité des Villes, & nourri par l'oisiveté de leurs habitans.

Ne considérons donc pas l'Agriculture comme une succession d'opérations, souvent sales & toujours pénibles, que les paysans les plus simples & des gens privés de l'éducation brillante des Villes, répetent machinalement toutes les années depuis un nombre de siecles, ni comme un Art dont la méthode soit aussi uniforme, que les procédés en sont bornés : considérons-la bien plutôt avec Cicéron (9), comme l'étude la plus conforme à la sagesse, & celle par conséquent qui mérite le plus, que les sçavans lui consacrent leurs veilles, & travaillent à en perfectionner de plus en plus la méthode ; ou bien considérons-la avec l'un des plus sçavans hommes de l'Antiquité (10), non-seulement comme un Art, mais encore comme l'Art le plus nécessaire & le plus

(9) *De Senect.*

(10) Varron, Liv. I, de l'Economie rurale, Chap. III.

étendu qui ſoit au monde. Sans inſiſter ſur ſa néceſſité ſuffiſamment prouvée par l'importance de ſon objet, qui n'eſt autre que de forcer la terre à ne pas tromper notre attente, & à ſe montrer obéiſſante à nos efforts en nous procurant les néceſſités de la vie, je m'en tiendrai à démontrer ſon étendue, ſi immenſe, qu'un de nos Auteurs (11) craignoit avec raiſon de voir la fin de ſes jours, avant d'en avoir pû acquérir la connoiſſance entiere.

En effet, loin d'être circonſcrite dans des bornes étroites, non-ſeulement l'Agriculture demande de l'adreſſe & du génie dans la pratique des labours, de la greffe & de la taille des arbres, comme dans les cultures, ſi variées entre elles, de la vigne, des prés, des fruits, des grains, des légumes, &c. mais elle ſuppoſe encore, au moins dans ceux qui veulent diriger ces opérations avec intelligence, la connoiſſance réfléchie & combinée des différentes qualités des terres & des climats, ainſi que celle de leurs productions reſpectives, puiſque c'eſt de cette connoiſ-

(11) Columelle, Pref. du Liv. 1, de l'Economie rurale.

ſance que dépend la qualité des ſemences qu'on pourra confier à la terre, avec des eſpérances de récolte bien fondées : la connoiſſance du cours des aſtres & celle de la marche des ſaiſons que ce cours ramene ſucceſſivement, pour ne pas s'expoſer à perdre le fruit des façons laborieuſes que la terre exige, en les lui donnant à contre-temps : la connoiſſance de la température de l'air & celle des cauſes multipliées dont cette température dépend, tant pour ſçavoir tourner ces cauſes à ſon profit, que pour parer aux dommages qu'elles peuvent occaſionner, ou au moins diminuer, autant qu'il eſt en nous, leur maligité : enfin elle ſuppoſe une expérience conſommée dans l'éducation des beſtiaux, ſans le ſecours deſquels l'Agriculture ne rempliroit jamais qu'imparfaitement ſon objet, ſoit par le défaut de fumier dont la terre a un beſoin fréquent pour renouveller ſa vigueur, qu'une eſpece de groſſeſſe continuelle ne peut manquer d'altérer, ſoit par l'impoſſibilité où l'homme ſe trouveroit, vû ſa foibleſſe, de ſuffire à toutes les façons néceſſaires à la terre, s'il

n'aſſocioit à ſes travaux ces compagnons doués par la nature d'une force ſi ſupérieure à la ſienne.

Mais, d'un autre côté, le ſecours que l'homme peut tirer des animaux lui ſeroit moins profitable que diſpendieux, s'il ne ſçavoit ni les entretenir en parfaite ſanté, ni les guérir lorſqu'ils viennent à être attaqués de quelque maladie. C'eſt auſſi ſous ce dernier point de vue que l'Agriculture s'étend à la Médecine Vétérinaire, cet Art ſi important par lui-même, que l'un de nos Auteurs (12) n'héſite point à le faire marcher de pair avec celui qui s'occupe de la guériſon des hommes, avec d'autant plus de raiſon que l'on peut ſe flatter de porter le premier à un certain degré de perfection plutôt que le ſecond, en multipliant ſur les animaux des expériences que la nature & la Religion condamnent ſur les hommes.

Eſt-il étonnant, lorſque l'on conſidere cette multiplicité de branches auxquelles s'étend l'Agriculture, qu'il ſe ſoit trouvé

---

(12) Vegece, Pref. de l'Art Vétérinaire.

des perſonnes ſenſées (13), qui, frappées d'ailleurs de l'importance & de la néceſſité de cet Art, ont gémi ſur ce qu'il n'y avoit point de leur temps de Maîtres publics deſtinés à l'enſeigner, comme il y en avoit pour tant d'autres Arts bien moins utiles à l'humanité que celui-là ? Combien par conſéquent ne devons-nous pas nous eſtimer heureux de vivre dans un ſiecle auquel on n'aura jamais à faire un pareil reproche, puiſqu'en même-temps qu'il voit pulluler des Sociétés d'Agriculture, toutes plus zélées les unes que les autres, il eſt auſſi l'époque de la fondation de deux Ecoles Vétérinaires, dont les heureuſes influences commencent à ſe répandre par-tout le Royaume, & même chez nos voiſins ?

C'eſt donc pour favoriſer l'enſeignement de cet Art, ou du moins pour mettre tout le monde à portée de s'initier à ſes préceptes, que l'on offre au Public la Traduction des Auteurs anciens, qui en ont donné les premiers élémens. On peut re-

---

(13) Columelle, Pref. du Liv. 1. de l'Economie rurale.

garder leurs Ouvrages comme la base de l'édifice que nos Sociétés d'Agriculture travaillent à élever à l'honneur de cette profession, & si l'on y ajoute les Géorgiques de Virgile & une grande partie de l'Histoire naturelle de Pline, on aura presque tous les matériaux nécessaires pour en achever la construction.

Je ne crains pas que l'on m'accuse de chercher à prévenir le Public en faveur de ces Auteurs, en les lui présentant comme des personnages qui méritent toute sorte de considération : la plûpart sont en effet des Citoyens Romains, qui paroissent à la vérité simples dans leurs écrits, & éloignés de toute affectation tendante à les faire valoir, mais qui n'en sont pas moins recommandables, non-seulement par leur érudition, mais encore par leur habileté dans le commandement & dans le maniement des affaires publiques les plus importantes.

Si je disois qu'en lisant leurs ouvrages on croit passer ses jours à la campagne avec ces vertueux Agriculteurs, qui, après avoir triomphé des ennemis de leur pa-

trie, bornoient toute leur ambition à jouir des richeſſes réelles de la terre, ſuffiſantes aux beſoins de l'homme, & à faire la loi à ceux qui avoient l'or & l'argent en leur poſſeſſion, j'aurois bien plutôt lieu de craindre dans ce ſiecle idolâtre des richeſſes fictives, de trouver des oreilles fermées à une morale auſſi ſublime : ainſi, ſans avoir recours à la peinture de cette vie délicieuſe, dont la félicité pourroit paroître imaginaire à bien des perſonnes, je me contenterai d'expoſer les avantages inconteſtables que tout le monde trouvera dans la lecture de ces Ouvrages.

On ne pourra, par exemple, ſe diſſimuler non-ſeulement qu'ils ſont tous recommandables, les uns par la majeſté & la briéveté de leurs oracles, les autres par l'abondance des idées & l'élégance du ſtyle, tous en général par la ſolidité des principes, & la ſageſſe des préceptes ; mais qu'ils peuvent encore être regardés comme les ſources les plus pures, d'où l'on doive puiſer des éclairciſſemens ſur des points très-obſcurs de l'antiquité, tels que les mœurs & les uſages des Romains, leur

culte tant public que particulier, &c. qui pourront contribuer à l'intelligence des autres Auteurs de la Latinité.

J'avoue que notre délicateſſe pourra être bleſſée de quelques détails minutieux ſemés dans ces Ouvrages, mais pour peu que l'on ſe rappelle leur antiquité, & que l'on remarque en même-temps que la découverte de ce qu'il y a de plus grand & de plus admirable dans tous les Arts, eſt ſouvent due aux plus petits commencemens, on s'accoutumera bientôt à y voir la Nature avec l'œil Philoſophique de Pline 11, 2, & à reconnoître, comme lui, qu'elle ne ſe montre jamais avec plus d'appareil & de magnificence, que dans les moindres choſes.

Quoique tant d'avantages réunis ſuffiſent pour nous aſſurer la bienveillance du Public, au cas que nos talens aient répondu au zele qui nous a fait entreprendre cette Traduction, ils ne nous mettront pas peut-être encore à l'abri de la critique des gens indifférens aux monumens de l'Antiquité, ou de ceux qui ſont infatués

de la supériorité des Auteurs modernes sur les anciens.

Les premiers objecteront contre la nécessité de cette Traduction que l'usage & l'expérience, ces premiers maîtres de tous les Arts, ont fait tomber & presque anéanti le crédit des Auteurs que nous prétendons faire connoître au Public, à proportion de ce que les connoissances se sont étendues depuis eux en matiere d'Agriculture : mais je n'ai qu'une chose à leur répondre, c'est que quand il seroit vrai que les progrès dans cet Art fussent aussi réels qu'ils voudroient nous le persuader, il n'en seroit pas moins prudent & sage, pour peu qu'on voulût en faire de nouveaux, de se mettre à même de comparer les procédés de ceux qui nous ont devancés, avec les nôtres. N'étoit-ce pas pour parvenir à cette comparaison utile dans tous les temps, que les Romains, ce peuple aussi habile Agriculteur que fier Conquérant, & dont la même main tantôt battoit l'ennemi, tantôt conduisoit la charrue, ordonnerent par une Loi expresse que les Livres

vres d'Agriculture de Magon le Carthaginois ſeroient traduits en Latin? Politique admirable aux yeux de quiconque ſçait apprécier le mépris que cette Nation affectoit pour tous les autres peuples de la terre, auxquels elle ne daignoit point donner d'autre nom que celui de barbares!

Les autres publieront que pluſieurs Auteurs modernes ont moiſſonné à pleines mains dans ces anciens Ouvrages, & qu'ils s'en ſont appropriés les traits les plus exquis, de façon à y laiſſer à peine de quoi glaner après eux. Inutilement même voudrions-nous en diſconvenir, puiſque c'eſt un fait dont pourra s'aſſurer, en parcourant notre Traduction, quiconque ſera un peu verſé dans la lecture des Ouvrages modernes; mais, quoiqu'il en ſoit, on oſe aſſurer, ſans craindre de bleſſer ceux qui peuvent être redevables d'une partie de leur réputation à cette moiſſon, & ſans vouloir leur envier la gloire qu'elle a pû leur procurer, encore moins reprocher à qui que ce ſoit ſes erreurs, qu'indépendamment de ce que nos

Auteurs anciens ſont des mines intariſſables de richeſſes, le Lecteur ſera toujours abondamment dédommagé de la peine qu'il prendra, toutes les fois qu'après la lecture des ouvrages modernes, il conſultera les ſources mêmes. En effet, il en eſt de ces ſources comme de ces monumens anciens de la Légiſlation Romaine, dont la ſageſſe a paru ſi évidente à toutes les nations, qu'ils ont mérité de devenir la baſe de tout enſeignement public de Juriſprudence, même dans les pays qui ſe ſont écartés des regles qu'ils contiennent. On devine aiſément que je parle du Corps de Droit Civil, ce livre qui eſt peut-être celui qui a donné naiſſance au plus grand nombre de gloſes, de commentaires, d'interprétations, de compilations : or je puis aſſurer, fondé ſur une expérience inévitable à une perſonne de mon état, qu'après la lecture des Ouvrages même les plus célebres qui ſont éclôs de ſes textes, on revient toujours avec un nouveau plaiſir à leur lecture, & que plus on les preſſe, plus on parvient à en tirer, pour ainſi dire, un ſuc épuré. En

un mot, ne rougiſſons point de l'avouer : il étoit réſervé aux Romains d'être nos maîtres en Agriculture, comme ils le ſont en Juriſprudence, & pourquoi ne dirions-nous pas comme ils le ſont en Poéſie, en Eloquence & dans tous les Arts poſſibles.

On n'a rien négligé pour donner à cette Traduction toute la perfection dont elle étoit ſuſceptible, autant qu'on s'en eſt trouvé capable, & comme on n'a eu en vue que de mettre entre les mains de tout le monde des ouvrages trop ignorés de nos jours, ſans aſpirer à la réputation d'Auteur, on a puiſé de tout côté pour ſe procurer des ſecours, & l'on déclare avec franchiſe que l'on ne réclame preſque, comme étant à ſoi, que la partie de cet Ouvrage, par laquelle on craint qu'il plaiſe le moins, c'eſt-à-dire, le ſtyle & la diction.

Ainſi on a conſulté dans les difficultés qui ſe ſont préſentées des Médecins, des Botaniſtes, des Maîtres en l'Art Vétérinaire, des perſonnes adonnées ſoit par état, ſoit par goût aux opérations de la

campagne, à la nourriture des beſtiaux, à la conſervation & à la conſommation des productions de la terre. On a eu ſous les yeux toutes les éditions qui ont été données de nos Auteurs, & comme à travers la multiplicité immenſe des variantes occaſionnées par celle des Manuſcrits, il étoit très-difficile de ſe fixer ſur quelque choſe de certain, on a crû ne pas devoir adopter un Commentateur plutôt qu'un autre, & on s'eſt attaché en conſéquence, ſans prédilection pour aucunes leçons, à celles qui ont paru donner le meilleur ſens & le plus complet, en ſe diſpenſant de les citer. On s'eſt même permis quelquefois de légers changemens dans les textes, mais on n'a uſé de cette liberté que très-ſobrement, & jamais dans d'autres endroits que dans ceux qui étoient abſolument inintelligibles & abandonnés par tous les interpretes : encore a-t-on pris la précaution de rendre compte de ces changemens, & d'en montrer la néceſſité.

Comme on a remarqué que les plus grandes obſcurités des textes provenoient

de corrections qui ont été hasardées sur les Manuscrits, par des Grammairiens peu versés dans les Arts, ainsi que chacun peut le reconnoître en lisant, entre autres choses, la description du Pressoir de Caton, & celle de la Voliere de Varron, on s'est fait aider dans la partie de l'Architecture, par un amateur très-intelligent (14), qui même a bien voulu se charger de donner les desseins des Planches explicatives du texte, avec des Notes particulieres, tant pour le faire entendre, que pour rendre raison des motifs qui ont indispensablement déterminé à y faire quelques changemens.

Pour éviter de grossir cet Ouvrage par des Notes, on ne s'est permis aucune dissertation, de telle nature qu'elle pût être, ni pour combattre les sentimens des Auteurs qu'on a traduits, ni pour prendre leur défense contre ceux qui les ont attaqués mal-à-propos : cet objet pourra faire la matiere d'un ouvrage postérieur, dont les matériaux se trouveront préparés au

(14) M. Goiffon, de l'Ecole Royale Vétérinaire.

ſur & à meſure; mais, pour celui-ci, on s'eſt contenté d'y rendre les Auteurs tels qu'ils ſont, de ſorte que le Lecteur ne trouvera dans les Notes que ce qui eſt abſolument néceſſaire pour l'intelligence des textes, pour l'explication des uſages anciens, & pour la connoiſſance des perſonnages & des traits de l'hiſtoire ou de la fable, dont il ſera fait mention. Les perſonnes inſtruites d'ailleurs pourront en conſéquence négliger les Notes, en ſe rappellant que l'on n'a eu pour but que de mettre cet Ouvrage à la portée de tout le monde.

Une des plus grandes difficultés étoit de rendre en notre langue les noms des plantes, des grains, des fruits, & généralement de toutes les productions de la terre. On croit même cette difficulté inſurmontable, vû le peu de lumieres que l'on a ſur cet objet, puiſqu'il n'y a perſonne qui ait encore pû déterminer avec quelque certitude ce que les Romains entendoient par *frumentum*, par *triticum* & par mille autres choſes ſemblables de l'uſage le plus commun, dont les noms varient même chez

nous, ſuivant les différentes Provinces : il ſeroit cependant bien important de ſortir de cette ignorance profonde, & l'on ne ſauroit trop exhorter les ſociétés d'Agriculture, à tourner leurs recherches de ce côté. En attendant de nouvelles découvertes, on s'eſt trouvé réduit, pour vaincre cette difficulté, à la reſſource bien pauvre, de s'en rapporter à un Dictionnaire connu. Celui *des Drogues ſimples* par M. Lemery, imprimé à Paris 1758, eſt celui auquel on a donné la préférence.

La variété des termes techniques de l'Agriculture, qui n'eſt pas moindre dans nos différentes provinces, que celle des noms des fruits, grains, légumes, &c. nous a auſſi déterminés à ne nous ſervir que de ceux qui ſont univerſellement adoptés, & à ſubſtituer aux autres des deſcriptions ou des images, auxquelles chacun pourra facilement appliquer les termes reçus dans ſa Province. C'eſt le meilleur moyen que nous ayons trouvé pour nous faire entendre par-tout.

La réduction des poids, des meſures & des monnoies, à leurs valeurs actuel-

les, étoit une chose qu'on ne pouvoit pas se dispenser de faire dans un Ouvrage de la nature de celui-ci, mais on a regardé comme inutile & sujette à plusieurs inconvéniens la précaution de la faire à chaque occasion, & on a en conséquence conservé dans la Traduction leurs dénominations Latines ou Greques ; mais on a mis à la fin de chaque traité une Table, dans laquelle cette réduction sera faite, le plus souvent d'après l'excellent Ouvrage d'Eisenchmidius, *De Ponderibus & mensuris veterum Romanorum*, imprimé à Strasbourg en 1737 ; quoiqu'en adoptant les décisions de cet Auteur, comme les plus probables dans des matieres aussi obscures, on n'ait pas prétendu les garantir dans toutes leurs parties.

Il est à propos d'observer que rien n'étant plus fautif dans les manuscrits & dans tous les Livres anciens, que les nombres, on ne prétend point être à l'abri de la censure à l'égard de ceux auxquels on s'est attaché ; ce sont communément ceux de l'Edition de nos Auteurs, donnée à Leipsic en 1734 par Gesner, sous le titre

de *Scriptores rei Rusticæ veteres Latini*, qui ont paru les moins déraisonnables, c'est pourquoi on ne s'en est point écarté, sans rendre compte dans les Notes des motifs qui ont porté à le faire.

Enfin, à la suite de cette premiere Table, on en a ajouté une autre, où seront les noms modernes des Villes & des Pays cités dans nos Auteurs, & dans laquelle seront rappellées toutes les particularités qu'ils en débitent dans le corps de l'Ouvrage, de façon que cette Table pourra, jusqu'à un certain point, tenir lieu d'une Table des Matieres, & être de quelque utilité pour les recherches que nous venons d'exhorter à faire, sur les noms anciens des productions de la terre.

On auroit bien voulu pouvoir se dispenser de conserver les divisions par Chapitres, telles qu'elles se trouvent dans presque toutes les Editions modernes de nos Auteurs, attendu qu'elles ne sont sûrement point leur Ouvrage. En effet, il est constant que les anciens ne connoissoient point cette façon de distribuer leurs Ouvrages par Chapitres : la

ſeule diſtribution qu'ils connuſſent étoit celle par Livres, encore n'y avoient-ils recours que lorſqu'ils y étoient forcés par l'abondance de la matiere, qui auroit formé ſans cela des volumes monſtrueux; & la variété des objets de leurs compoſitions ne les y décidoit nullement, parce qu'ils avoient l'art de lier & de fondre, pour ainſi dire, entre-elles les choſes les plus diſparates, de façon à n'en faire qu'un ſeul tout, dont on ne pût pas diſtinguer les joints, plus qu'on ne diſtingue ceux d'une ſtatue, où les paſſages d'une couleur à une autre dans un tableau. On pourroit prouver ce que l'on avance ici par pluſieurs Ouvrages anciens, comme les Métamorphoſes d'Ovide, & l'Hiſtoire naturelle de Pline, qui réuniſſent des matieres abſolument diſparates, mais qui ſont ſi intimement liées entre-elles, qu'elles ſemblent placées à propos pour être lues à la ſuite les unes des autres; mais il ſuffira de citer Varron & Columelle. Rien n'eſt en effet plus ſenſible que la liaiſon qui ſe trouve dans leurs Économies rurales, & quand on ne ſeroit pas aſſuré d'ailleurs par les

anciens Manuſcrits, qu'elles n'étoient point diviſées par Chapitres, on ne pourroit pas s'empêcher de reconnoître que cette diviſion, telle qu'on la trouve dans les éditions modernes, eſt auſſi contraire aux vues de leurs Auteurs, qu'elle répugne en bien des occaſions au ſens commun, en ſéparant les articles les plus néceſſairement unis entre eux. Quoiqu'il en ſoit, on a crû devoir reſpecter ces diviſions par Chapitres, tout abſurdes qu'elles ſont ſouvent, pour laiſſer aux Lecteurs la facilité de comparer les différentes parties de la Traduction, avec les Editions qu'ils pourront avoir à leur diſpoſition.

Mais on n'a pas crû devoir uſer de la même complaiſance, à l'égard des ſommaires qui précedent les Chapitres dans la plupart des Editions, non-ſeulement parce qu'ils ſont de mains étrangeres, mais encore parce qu'ils ſont le plus ſouvent déplacés, & preſque toujours très-mal-adroitement conçus. Comment, en effet, pouvoir attribuer ces ſommaires aux Auteurs, qui, comme nous venons de le dire, ne diviſoient pas même leurs Ou-

vrages en Chapitres ? & s'ils étoient d'eux, feroient-ils auffi variés qu'ils le font dans les différens Manufcrits, & les plus anciens de ces Manufcrits feroient-ils précifément ceux qui en font le moins chargés ?

Ces obfervations nous conduifent naturellement à entrer dans un léger détail de la maniere dont l'ufage de ces fommaires s'eft introduit, & à montrer comment cet ufage a été fuivi d'une infinité de corruptions dans les textes.

Les anciens, comme nous l'obfervions à l'inftant, écrivoient leurs Livres d'une feule teneur, fans les divifer par Chapitres ; ils ne connoiffoient pas même les *à linea*, les points ni les virgules. Cependant ceux qui furent dans le cas d'écrire fur des matieres difparates, qu'ils prévoyoient ne pas devoir plaire à tout le monde, introduifirent l'ufage des fommaires, fous le titre d'*indices*, de *fummaria*, de *lemmata :* mais ils eurent foin de mettre ces fommaires à la tête (15) ou à la

(15) C'eft ainfi que Pline, à l'exemple de Valerius Soranus, met à la fin de fa Préface, l'Index de toute fon Hif-

fin (16) de leurs Ouvrages, pour faciliter les recherches de chacun, mais sans les distribuer dans le corps même de l'Ouvrage.

D'autres, comme notre Caton, qui jettoient les choses sur le papier à mesure qu'elles se présentoient à leur esprit, & sans observer aucun ordre, indiquerent par les premieres paroles de leur composition, la matiere dont ils alloient traiter.

Ces deux méthodes donnerent lieu à un premier abus, qui fut bientôt suivi de plusieurs autres. En effet les copistes mirent d'abord en marge les sommaires de l'Auteur, vis-à-vis les endroits de l'Ouvrage auxquels ils pouvoient avoir quelque rapport, ou les paroles du texte qui indiquoient la matiere dont l'Auteur alloit traiter, ou quelquefois même des sommaires de leur invention, dans le cas où ceux de l'Auteur, pour être déplacés, répondi-

---

toire naturelle, qui compose à lui seul le premier Livre de cette Histoire.

(16) Columelle annonce à la fin du Liv. XI. de son Economie rurale, par lequel il comptoit alors finir, que ce Livre étoit suivi d'un *Index*. Cet *Index* a été perdu par l'injure des temps.

rent mal au texte. Tant que ces ſommaires reſterent à la marge, le mal n'étoit pas encore incurable; mais il vint enſuite d'autres copiſtes, qui inſérerent d'une façon abſurde ces ſommaires dans le texte même; à la vérité, ils les diſtinguerent d'abord du texte en les écrivant en lettres rouges (17), mais ils furent ſuivis de copiſtes ignorans ou moins curieux d'embelliſſemens, qui négligerent cette précaution, de ſorte que c'eſt à ces abus ſucceſſifs, que l'on doit une partie de la corruption des anciens Livres, puiſque ce ſont eux qui ont donné lieu à des paroles du texte répétées ou tronquées, ainſi qu'à des paroles étrangeres inſérées dans le texte, & qui répugnent toutes également au ſens de l'Auteur, ſoit en déſuniſſant des articles eſſentiellement liés enſemble, ſoit en ne pouvant ſe rapporter qu'à une partie des choſes qu'ils précedent.

Il n'y a preſque aucun de ces genres de corruption, que nous n'ayons rencontré

(17) C'eſt de cet uſage que vient le mot de *Rubrica*, connu ſur-tout dans les Livres de Droit, pour ſignifier les ſommaires des Titres.

dans nos Auteurs, & sur-tout dans Caton; & voici la regle que nous avons suivie, pour nous tirer de la perpléxité dans laquelle elles nous ont souvent jettés : toutes les fois que nous avons trouvé dans les sommaires des choses nécessaires à l'intelligence du texte, nous les lui avons restituées, comme étant indubitablement de Caton, quand, au contraire, le texte nous a paru intelligible sans leurs secours, nous les avons rejettées comme étant d'une main étrangere.

Après avoir rendu un compte exact de notre travail, qui, comme l'on voit, a été assez pénible, pour nous mériter quelque indulgence, par rapport aux fautes dans lesquelles nous sommes tombés, nous croyons devoir donner une notice succincte de nos Auteurs & de leurs Ouvrages.

Le plus ancien de ces Auteurs, puisqu'il remonte à une antiquité de près de deux mil ans (18), est M. PORCIUS

(18) Caton mourut, selon Pline 14, 4, vers le temps de la prise de Carthage & de Corinthe, c'est-à-dire, environ 600 ans après la fondation de Rome, & 148 avant J. C.

CATON, plus connu ſous les noms de Caton l'ancien (19) & de Caton le Cenſeur (20). On peut le regarder à juſte titre comme le premier des hommes de ſon ſiecle en tout genre : il avoit en effet paſſé par toutes les Charges importantes de la République, & mérité les honneurs du Triomphe ; il réuniſſoit de plus en ſa perſonne, ainſi que Pline nous l'apprend 7, 27, les qualités d'excellent Orateur, de Général accompli & de Sénateur parfait, à quoi on peut ajouter, d'après Valere Maxime, Liv. 8, Chap. 7, celle de très-bon Juriſconſulte. Ce grand homme, que les Romains regardoient comme le pere des Lettres, compoſa

(19) C'eſt le nom que lui donnent Horace, Pline & les autres Auteurs anciens, comme étant le premier de ſa famille qui ait occupé des Charges diſtinguées à Rome. Il étoit arriere-grand-pere de Caton d'Utique.

(20) Son intégrité & ſa ſévérité dans l'exercice de la Cenſure, lui ont fait donner ce ſurnom excluſivement aux autres Catons, qui ont été également Cenſeurs : en effet ſa ſévérité étoit ſi grande qu'elle lui attira beaucoup d'ennemis de ſon vivant, puiſqu'il fut accuſé près de cinquante fois ; mais ſon intégrité mit toujours ſes ennemis dans l'impuiſſance de ternir ſon innocence, & il fut toujours renvoyé abſous.

plusieurs Ouvrages (21); mais entre tous les préceptes de toute espece qu'il avoit donnés à la nation Romaine, ce sont ceux d'Agriculture qui tiennent le premier rang au jugement de Pline 14, 4, quoiqu'il soit le premier, pour me servir de l'expression de Columelle 1, 1, qui ait essayé de faire parler Latin cet Art.

Or ce sont précisément ces préceptes, si exaltés par Pline, qui sont contenus dans l'Economie rurale, dont nous donnons la Traduction, quoique bien des gens aient prétendu que celle qui avoit été composée par Caton, est perdue. Pour prouver la fausseté de leur systême, il suffiroit d'observer que tous les passages cités par Plutarque, Cicéron, Varron, Columelle, Pline, Palladius & Petrus Crescentius (22), comme tirés

(21) Pline, entre autres Ouvrages de lui, fait mention d'un Livre sur la Discipline militaire, & de plusieurs sur les Origines.

(22) C'est l'Auteur d'un Livre très-ancien intitulé *Commodorum ruralium liber*, dédié à Charles II, Roi de Jérusalem & de Sicile, qui a regné depuis 1287 jusqu'à 1308, dans

du Livre composé par Caton, sont rapportés ici dans les mêmes termes, ou avec très-peu de différences essentielles; joint à ce que l'Ouvrage en entier annonce l'antiquité la plus reculée, non-seulement par le langage, dont il est aisé de reconnoître la vétusté, en le comparant à celui des autres Auteurs Latins (23), mais encore par une certaine majesté de style & une gravité austere qu'il respire, ainsi que par la briéveté dénuée de tout ornement étranger, & approchante de celle des Oracles, qui semble y regner d'un bout à l'autre.

Mais comme il est essentiel d'assurer

---

lequel sont cités beaucoup de passages, tirés non-seulement de Caton, mais encore de Varron & de Palladius : comme il a été à portée de consulter les plus anciens Manuscrits, nous avons mis son Ouvrage dans la classe des Manuscrits de ces Auteurs, & nous nous en sommes utilement servi pour en éclaircir les endroits douteux.

(23) Il s'y trouve en effet des termes inconnus dans le reste de la Latinité, qui rendent ce Livre aussi obscur que pouvoient l'être ceux des Pontifes, d'autant que ces termes ont occasionné des corrections de Grammairiens, qui n'ont servi qu'à en augmenter l'obscurité.

l'ingénuité de notre Caton d'une façon non-équivoque, nous allons réfuter les objections principales sur lesquelles on s'est appuyé pour la révoquer en doute.

1°. Le plus ancien Commentateur de Virgile, Servius assure Liv. 2 des Géorgiques, que Caton avoit composé sur l'Agriculture plusieurs Livres, & que ces Livres étoient adressés à son fils. Or on ne voit ici ni cette pluralité de Livres, ni cette adresse au fils de Caton; puisqu'il est à présumer que si Caton eût adressé son Ouvrage à son fils, il l'auroit apostrophé soit au commencement, soit à la fin, comme on le voit pratiqué par Cicéron, Varron, Columelle & tous les autres Auteurs qui ont adressé leurs Ouvrages à quelqu'un. Quant à la pluralité de Livres sur l'Agriculture, attribuée par Servius à Caton, elle est démentie formellement par Cicéron (24); le silence de ce dernier sur l'adresse de cet Ouvrage

(24) *Quid de utilitate loquar stercorandi? dixi in eo Libro, quem de rebus rusticis scripsi.* Cic. de Senect.

au fils de Caton, suffiroit peut-être encore pour la rendre au moins suspecte, mais nous ajouterons qu'elle paroît inalliable avec l'idée qu'en fait naître la lecture, idée qui ne permet pas de croire qu'il fut composé pour d'autres que pour des paysans (25). Ces erreurs de Servius, dont l'une est démontrée & l'autre très-probable, me feroient soupçonner que ce Commentateur a confondu dans sa mémoire le Livre de l'Agriculture de Caton, avec un autre Ouvrage du même Auteur, qui étoit adressé réellement à son fils, & qui est péri par l'injure des temps: Pline en fait mention 7, 51. Au surplus, comme l'Economie rurale de Caton ne nous est pas parvenue complette, ainsi que nous le dirons plus bas, rien n'empêche qu'il ne s'en soit perdu, depuis Servius, quelque fragment, par lequel on auroit pû reconnoître qu'il l'avoit adressée à son fils.

(25) Voy. la Note 1 du Chap. CLVI, de l'Economie rurale de Caton.

2°. Il femble qu'on pourroit induire de quelques paffages de Pline, qu'il fe trouve dans l'Economie rurale, que nous donnons comme de Caton, des chofes qui ne peuvent abfolument pas être attribuées à cet Auteur. Ce Naturalifte dit, par exemple, 17, 14, qu'il eft aifé de voir par les Commentaires de Caton, qu'on ne connoiffoit point de fon temps d'autres fortes de greffe, que celle qui fe faifoit entre le bois & l'écorce, ce qui paroît arguer de faux le Chapitre 41 de notre Caton, dans lequel font décrites d'autres façons de greffer. Mais, en comparant ce paffage de Pline avec un autre endroit du même Auteur (17, 15), où il cite lui-même comme de Caton, les autres façons de greffer de ce Chap. 41, on eft forcé d'avouer que Pline tombe quelquefois en contradiction avec lui-même, pour fe fier trop fur fa mémoire en citant fes Auteurs, & dès-lors l'objection propofée perd toute fa force.

On trouve encore un exemple femblable de contradiction dans le Chap. 13, du

Liv. 15, comparé avec le Chap. 6, du Liv. 18, puiſqu'il eſt dit dans le premier que Caton n'a jamais fait mention des prunelles, & dans le ſecond qu'il les a regardées comme un des ſignes qui dénotent une bonne terre. Il eſt même difficile de prononcer ſur laquelle de ces deux aſſertions tombe l'erreur de Pline; ce qui eſt conſtant, c'eſt que les ſignes d'une bonne terre qu'il donne dans le dernier paſſage, comme d'après Caton, ne ſe trouvent point aujourd'hui dans cet Auteur : auſſi le P. Hardoin a-t-il prétendu dans ſes Notes, que l'on devoit lire *Magonis* au lieu de *Catonis* : mais ſans avoir recours à cette correction, qui coupe plutôt la difficulté qu'elle ne la réſout, j'aimerois mieux croire que les Manuſcrits de Caton, dont Pline ſe ſervoit, étoient plus amples que ne le ſont les éditions que nous en avons, & que ſon Economie rurale ne nous eſt parvenue que tronquée & mutilée, ainſi que beaucoup d'autres Ouvrages anciens, dont nous n'avons à proprement parler que des fragmens (26).

(26) On pourroit le prouver par Pline lui-même, qui dit

3°. On objecte encore contre l'Economie rurale, que nous donnons comme de

---

14, 8, que Caton, en enseignant la façon de faire du vin de Cos avec du vin d'Italie, a prescrit entre autres choses *de le laisser murir pendant quatre ans au Soleil*, puisqu'on ne trouve aucun vestige de ce précepte dans le Chap. 112 de l'Economie rurale de Caton, qui contient cette recette : à moins qu'on n'aime mieux suspecter Pline, avec quelques Interpretes, d'avoir confondu dans sa mémoire ce Chap. 112 avec le Chap. 106, où Caton, en donnant la façon de faire du vin Grec, dit qu'il faut *le laisser au Soleil*, non pas à la verité pendant quatre ans, mais *pendant deux ans*, ce qui confirmeroit le reproche que nous faisions tout-à-l'heure à cet Auteur ; mais indépendamment de cette preuve, en voici d'autres auxquelles il n'y a point de replique. 1°. On lit dans les anciens Manuscrits, après le dernier des Chapitres qui nous sont restés de l'Economie rurale de Caton, un Sommaire conçu en ces termes, *De offis Puteolanis*, qui annonce évidemment un Chapitre subséquent que nous n'avons plus. 2°. Columelle 2, 17 : 6, Pref. Cicéron, Liv. 2, *de officiis*, & Pline 18, 5, s'accordent tous trois à dire que Caton avoit prôné les prés d'une maniere toute particuliere, & qu'il leur avoit donné la préférence sur tous les autres biens de campagne. Or ce ne pouvoit être que dans son Economie rurale, & cependant on n'y trouve qu'un seul mot relatif aux prés dans le Chap. I, encore ce mot ne s'y trouve-t-il que pour mettre cette sorte de biens au-dessous des vignes, des jardins, des saussaies & des plans d'oliviers. En vain voudroit-on prétendre que ce que citent ces Auteurs comme de Caton, étoit une tradition, qui s'étoit transmise à la postérité par ceux qui la tenoient de la bouche de Caton, puis-

Caton, qu'un homme de l'esprit dont étoit cet agréable vieillard, suivant la peinture que nous en fait Cicéron dans son Traité de la Vieillesse, avoit dû orner son Ouvrage de quelques digressions, ou au moins de quelques descriptions agréables, telles que Cicéron lui en fait faire, & telles qu'en font Varron, Columelle, Pline & tous les gens lettrés. Mais loin que la simplicité de cet Ouvra-

---

que s'il s'agissoit d'une tradition pareille, Columelle en la citant, se seroit servi de la formule dont il se sert 1, 4, en parlant d'un précepte que Caton n'avoit donné que de vive voix.

On a encore regardé, comme une preuve de mutilation dans notre Caton, ce que Columelle cite d'après lui 3, 2, *qu'il ne faut planter que des vignes qui ont une réputation établie, & ne garder que celles dont l'expérience aura confirmé la bonté;* mais quoique ce passage ne se trouve point aujourd'hui dans Caton, il est possible qu'il ne s'y trouvât pas plus du temps de Columelle en propres termes, & que cet Auteur n'ait voulu que paraphraser le Chap. I de l'Economie rurale, où Caton dit que *la vigne est préférable à tout, pourvu qu'elle soit abondante en vin, & qu'il soit de bonne qualité :* on peut dire la même chose de plusieurs autres passages que Columelle semble avoir tirés de Caton, & qui cependant ne s'y trouvent point en termes exprès. Voy. 1, 3 : 12, 50, &c.

ge puiſſe le rendre ſuſpect, c'eſt préciſément ce qui doit en confirmer l'autenticité, puiſque ce n'eſt qu'un recueil de leçons à la portée de gens ſimples, vis-à-vis deſquels par conſéquent toute parade d'érudition eût été déplacée : d'ailleurs ce ſeroit ſe former une idée fauſſe de Caton, que de le juger ſur la façon dont Cicéron le fait parler dans ſon Traité de la Vieilleſſe, puiſque dans le fait, tel eſprit qu'eût ce vieillard, il ſe ſentoit encore de la rudeſſe de ſon ſiecle (27).

4°. Enfin on reproche à notre Caton un défaut d'ordre & une confuſion dans les idées, que l'on ne peut attribuer à cet Auteur ſans lui faire injure : par exemple, le vœu pour les bœufs du Chapitre 83, ſe trouve enclavé entre tous Chapitres qui traitent de la pâtiſſerie ; le précepte relatif aux chiens du Chap. 124, interrompt une ſuite de Chapitres, où

---

(27) *Orationes ejus ut illis temporibus valdè laudo, ſignificant enim* formam quandam *ingenii, ſed admodum* impolitam & plane rudem. Cic. *de Claris oratoribus.*

il est traité des façons de faire le vin; & enfin le Chap. 38, après avoir donné la méthode de construire un four à chaux & d'y mettre la pierre calcaire, revient à la construction de ce four. Mais indépendamment de ce que nous avons déja remarqué, que cet Auteur jettoit sur le papier les choses à mesure qu'elles se présentoient à son esprit, & par conséquent sans s'astreindre à aucun ordre, il est très-vraisemblable que ces Chapitres ont été transposés de la place que l'Auteur leur avoit assignée (28), soit par la négligence, soit par l'impéritie des Copistes & des Editeurs, & que c'est à eux à qui l'on est redevable d'une grande partie de cette confusion.

C'est encore à la négligence des Co-

(28) On ne peut douter de cette transposition par rapport au Chapitre dans lequel Caton traite des asperges, puisqu'on voit dans Pline 19, 8, que ce Chapitre étoit le dernier de tout l'Ouvrage dans les Manuscrits de son temps, au lieu qu'il est suivi aujourd'hui d'un autre Chapitre, qui n'étoit lui-même que l'avant-dernier dans les Manuscrits où se trouvoit le Chapitre *De offis Puteolanis*.

piſtes qu'on doit attribuer les répétitions que l'on remarque dans les Chapitres 22 & 151, 131 & 150, 51, 52 & 133, 91 & 129, puiſqu'autrement elles feroient inexcuſables de la part d'un homme, tel que nous le dépeignent unanimement les anciens, ſur-tout dans un auſſi petit Ouvrage qu'eſt celui que nous lui attribuons. En effet, quand on voudroit tenter d'excuſer ces répétitions, à peine tolérables dans un Ouvrage immenſe, par la raiſon que Caton jettoit les choſes ſur le papier à meſure qu'elles ſe préſentoient à lui, ſans ſe rappeller celles dont il avoit déja traité, cette excuſe ne pourroit pas s'appliquer à celles qui ſe rencontrent dans des Chapitres contigus, tels que le 114 & le 115, le 156 & le 157.

En un mot, quoique nous prétendions que l'Economie rurale que nous donnons, ſoit réellement l'Ouvrage de Caton, nous ne pouvons nous diſſimuler que cet Ouvrage n'eſt pas ſorti de ſes mains dans la forme ſous laquelle il paroît aujourd'hui, & qu'avant de nous parvenir, il a beau-

coup souffert de l'impéritie des Copistes & de l'injure des siecles : nous avouerons même que les fragmens qui nous en restent sont si mal digérés & si mal cousus ensemble, qu'ils ne nous représentent tout au plus qu'une partie du Caton véritable, ou, pour mieux dire, des membres épars de cet Auteur. Aussi aurions-nous voulu qu'il nous eût été permis, pour le rapprocher le plus qu'il eût été possible de la façon dont il a pû & dû être écrit par son Auteur, d'en retrancher toutes les répétitions, & de transposer les endroits visiblement déplacés; mais, comme ç'eût été plutôt fabriquer ce Livre que le corriger, nous nous sommes contentés, en attendant que la découverte de nouveaux Manuscrits fournisse des secours pour cette rédaction, de marquer dans nos Notes toutes les répétitions, ainsi que les places où devroient être remis les Chapitres transposés.

M. TERENTIUS VARRON, l'un des descendans de ce Collegue de Paul Emile, que le peuple Romain remercia pour

n'avoir pas déſeſpéré de la République après la bataille de Cannes, joignoit à cette illuſtre naiſſance, qui le fit parvenir aux premieres Charges de la République, la réputation de l'homme le plus docte de tous les Romains, réputation fondée principalement ſur une quantité prodigieuſe d'Ouvrages, entre leſquels ſon Economie rurale, diviſée en trois Livres, tient un rang très-diſtingué, quoiqu'il l'ait compoſée à l'âge de 80 ans.

En effet, cet Auteur qui vivoit dans le bon temps de la Latinité, puiſqu'il étoit preſque Contemporain de Cicéron, s'étoit formé un ſtyle pur & élégant, par la lecture de tous les bons Auteurs, tant Grecs que Latins, & il y avoit puiſé en même-temps cette connoiſſance profonde de l'Antiquité, tant ſur l'Hiſtoire que ſur la Fable & ſur les Loix, qu'il applique toujours avec intérêt aux choſes, & ſouvent même aux mots, dont il donne en toute occaſion des étymologies, auxquelles on ne peut méconnoître l'Auteur du Traité ſur la Langue Latine. La forme

de dialogues qu'il a donnée à son Economie rurale, le choix des noms de ses Interlocuteurs toujours analogue aux objets qu'il a à traiter, les divisions & les sou-divisions auxquelles il a soumis l'Agriculture, les pléonasmes & les métaphores dont il a sçu orner cette matiere, ont fait dire avec raison à Columelle 1; 1, que c'est l'Auteur qui a le plus poli cet Art.

Son Ouvrage, tout ancien qu'il est (29), n'a pas autant souffert de l'injure des siecles que celui de Caton, si ce n'est vers la fin du troisieme Livre, qui paroît fort corrompue. Il n'est cependant pas hors de vraisemblance qu'il s'en est perdu quelque fragment, puisque l'Auteur annonce dans le premier Livre des divisions, qui ne sont point remplies par la suite, & qu'on lit dans Pline 18; 29, un passage cité d'après Varron, qu'on ne trouve plus dans son Economie rurale, quoiqu'il paroisse en avoir été tiré.

---

(29) Varron naquit environ 116 ans avant J. C.

L. JUNIUS MODERATUS COLUMELLE nous apprend lui-même qu'il étoit de Gadès, Liv. 10, & Contemporain de Seneque, 3, 3. Les voyages en Cilicie & en Syrie, dont il parle dans le Chap. 2, du Liv. 2, pourroient faire ſoupçonner qu'il y étoit chargé de quelque fonction publique, mais au moins ils ne permettent pas de douter que cet Auteur ne fût un homme de conſidération.

Entre pluſieurs autres Ouvrages qu'il dit avoir faits 2, 11; 11, 1, ou qu'il ſe propoſoit de faire 2, 22, il nous eſt reſté de lui une Economie rurale en douze Livres, dont le dixieme, qui traite de la culture des Jardins, eſt en vers. C'eſt le monument de l'Antiquité le plus complet ſur cette matiere, & le plus digne de notre attention, tant par l'éloquence avec laquelle elle y eſt traitée, que par l'élégance du ſtyle de cet Ouvrage.

L'Auteur, dont l'objet eſt de ſe donner pour un Maître d'Agriculture, ne paroît pas moins curieux de plaire en inſtruiſant ſes diſciples, que de leur donner les précep-

tes les plus ſolides, en les mettant dans leur plus grand jour. Il ne lui ſuffit pas de dire le vrai, il veut encore le dire de la façon la plus convenable, & dans des termes toujours choiſis & placés à propos, ſans jamais ſe permettre une expreſſion commune ou impropre, même dans les matieres les plus triviales. Quelquefois il déploye les voiles de ſa Proſe, & s'éleve juſqu'à la Poéſie, pour peu que ſon ſujet le comporte ; c'eſt ce qu'on peut remarquer particuliérement dans ſes Préfaces, ainſi que dans les Chap. 10 & 21, du Liv. 3 ; 8, du Liv. 8 ; & 7, du Liv. 12. On diroit, à voir la multiplicité de formules différentes, toutes brillantes & étudiées, qu'il verſe à pleines mains pour exprimer les mêmes choſes, qu'il veut joûter avec la variété de la nature elle-même, & le diſputer par ſon ſtyle à la fécondité des campagnes qu'il cultivoit.

Auſſi cet Ouvrage a-t-il trouvé nombre d'admirateurs, dont les uns ont dit que ſi Orphée entraînoit les arbres à lui par ſon chant, Columelle en chantant les

les travaux ruſtiques attiroit les Villes même à la campagne; d'autres, que Virgile, en laiſſant à la poſtérité le ſoin de traiter à ſon défaut de la culture des Jardins (30), ſembloit avoir déſigné Columelle comme le ſeul qui pût le remplacer en cette partie. Il eſt cependant à remarquer que Pline ne le cite jamais que pour le contredire, de façon qu'il eſt difficile d'excuſer cet Auteur, ſinon de jalouſie, au moins de partialité.

Outre ces douze Livres, il en eſt un intitulé *De Arboribus*, que la plupart des anciennes éditions avoient inſéré entre le ſecond & le troiſieme Livre de l'Economie rurale. Mais des critiques éclairés ont fort bien obſervé par la ſuite, que ce Livre n'étoit pas là à ſa vraie place, 1°. parce que les objets dont il traite ſont traités de nouveau dans les Livres ſuivans (31), & qu'une pareille répétition ne

---

(30) *Verum hæc ipſe equidem ſpatiis excluſus iniquis*
Prætereo, atque aliis poſt commemoranda relinquo.
Virg. 4. Georg.

(31) En effet, il traite depuis le premier Chapitre juſqu'au

pourroit provenir que d'une négligence qui n'eſt pas à préſumer dans un Ouvrage auſſi travaillé que le paroît celui-ci, 2°. parce que, ſi ce Livre occupoit le troiſieme rang dans le corps de l'Ouvrage, l'ordre des autres Livres qui paroît ſi méthodique, que chacun d'eux amene ſucceſſivement le ſuivant, ſe trouveroit interverti (32), 3°. enfin, parce qu'il n'eſt fait aucune

---

16, de la culture des vignes, à laquelle ſont deſtinés les trois & quatrieme Livres; dans le Chap. 29, des ſauſſaies, des geneſts & des roſeaux, dont il eſt traité dans les Chap. 30, 31 & 32 du Liv. 4; dans le Chap. 17 des oliviers, dont il eſt traité dans les Chap. 8 & 9, du Liv. 5; enfin tout ce qui ſe trouve depuis le Chap. 18 de ce Livre juſqu'à la fin, eſt preſque répété mot pour mot depuis le Chap. 10 du Liv. 5, juſqu'à la fin de ce Livre, ſauf le Chap. 30 du Liv. *De Arboribus*, relatif à la culture des jardins, matiere réſervée pour le Liv. 10: & ſi on trouve quelques différences dans ces répétitions, elles ne paroiſſent être que des corrections faites par un Auteur qui a relû ſon Ouvrage, & qui l'a travaillé de nouveau.

(32) Par exemple, Columelle dit au commencement du Liv. 8, qu'il en a déja donné ſept, ce qui ſeroit faux, puiſqu'il en auroit donné huit, ſi l'on comptoit ce Livre *De Arboribus* pour le troiſieme; il cite de même 12, 13, des choſes du ſeptieme Livre, qui ſeroient dans le huitieme à ce compte.

mention dans ce Livre de Silvinus, à qui Columelle a dédié ſon Ouvrage, comme il en eſt fait mention dans tous les autres.

La juſteſſe de ces obſervations en a porté d'autres à douter que ce Livre fût de Columelle, & on l'a en conſéquence attribué à différens Auteurs, & particuliérement à un certain Gargilius Martialis, Auteur obſcur & poſtérieur à Columelle, qui paroît effectivement avoir écrit ſur des matieres du même genre (33). Mais il n'eſt pas poſſible d'admettre ce ſyſtême, par la raiſon que Pline & Palladius, en citant, l'un 17, 21, l'autre Febr. 10 & Oct. 3 comme de Columelle, des paſſages qui ne ſe trouvent pas dans les douze Livres de l'Economie rurale, mais dans le Livre *De Arboribus*, ne permettent pas de douter que ce Livre ne ſoit

(33) Geſner a donné dans ſon Edition des Auteurs ruſtiques, un petit fragment ſous le titre de *Curæ boûm ex corpore Gargilii Martialis*, que nous n'avons pas crû devoir traduire, tant à cauſe de ſon peu d'importance, que parce que ce n'eſt qu'un morceau détaché, mutilé & plein de fautes groſſieres.

réellement de Columelle, quoiqu'il ne doive pas faire corps avec les douze autres Livres de ſon Economie rurale.

Voici donc ce que l'on peut conjecturer : c'eſt que Columelle s'étoit d'abord eſſayé ſur les matieres ruſtiques, en compoſant deux Livres, l'un qui avoit pour objet la culture des champs, & l'autre celle des arbres ; que ces Livres ayant été bien accueillis du Public, il les aura enſuite revus & augmentés, au point de les refondre tout-à-fait, & de refaire le premier en deux Livres & le ſecond en trois, qui forment enſemble les cinq premiers des douze Livres de ſon Economie rurale. Cette conjecture eſt d'autant plus vraiſemblable, que le Chap. 3, du Liv. *De Arboribus*, renvoie au premier Livre à l'occaſion des ſignes auxquels on reconnoit une bonne terre, quoique, dans le fait, ces ſignes, qui ſe trouvoient ſans doute dans le Livre unique, qui avoit pour objet la culture des champs, ſe trouvent dans le ſecond Livre de l'Economie rurale.

Ainsi, on doit regarder les cinq premiers Livres de l'Economie rurale de Columelle, comme une *Prælectio repetita*, pour me servir de l'expression de Justinien, *L. unica, C. de emendatione Codicis*, qui auroit dû naturellement faire tomber dans l'oubli les deux Livres *primæ prælectionis*, comme il est arrivé à l'égard du Code *primæ prælectionis* : mais par un hazard singulier, le premier de ces deux Livres est le seul qui ait été perdu, & le second s'est sauvé du naufrage des temps, & nous est parvenu sous son ancien titre, *De Arboribus*.

On voit par-là quelle a été l'impéritie des anciens Editeurs, qui ont incorporé mal-adroitement ce Livre avec les douze autres de l'Economie rurale, & combien Gesner à eu raison de l'ôter de la place qu'il occupoit dans les Editions précédentes, pour le mettre à la suite des douze autres Livres, comme un morceau absolument isolé & indépendant d'eux. Nous avons poussé le scrupule plus loin, en ne prenant pas la peine de le traduire, tant

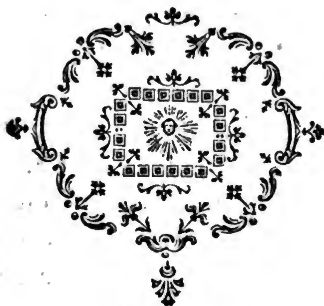
pour éviter de grossir nos volumes par des répétitions inutiles, que pour nous conformer plus strictement à l'intention de Columelle lui-même, qui a prétendu l'abroger; mais nous avons eu l'attention de mettre en Notes, dans les Livres 3, 4 & 5, les différences remarquables entre les deux Editions.

On n'a rien de certain sur la personne de PALLADIUS, non plus que sur le temps où il vivoit. Cassiodore est le plus ancien Auteur qui fasse mention de lui. Si l'on fait attention à la rudesse de son style, à la division de son Ouvrage par Chapitres, à la distribution monotone des opérations rustiques, suivant l'ordre des mois de l'année, toutes choses qui ne respirent plus le génie des anciens Romains; on ne sçauroit trop le rapprocher des Auteurs modernes. Ce n'est pas que le fond de son Ouvrage ne soit d'ailleurs très-estimable : en effet, non-seulement il a puisé dans les meilleures sources, dans Caton, Varron, Columelle, Gargilius Martialis, Magon le Carthaginois & au-

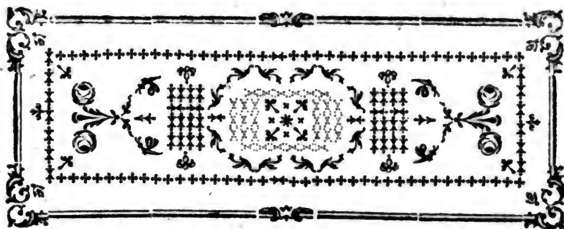
tres, mais il s'est encore approprié toutes les découvertes que l'expérience, cette maîtresse de tous les Arts, avoit fait faire depuis ces Auteurs jusqu'à lui. Telle a même été la fortune de cet Auteur, que tout inférieur qu'il soit à Columelle, il lui a cependant été préféré par tous les Agriculteurs qui sont venus après lui, soit que son Ouvrage fût plus à leur portée que celui de Columelle, soit que la distribution des travaux par mois favorisât davantage leur paresse. En effet Columelle paroît comme caché dans un oubli profond depuis Palladius, & Pétrus Crescentius, cet Auteur du treizieme siecle, dont nous avons déja parlé, ne le cite jamais, quoiqu'il cite souvent Caton, Varron & Palladius. Félicitons-nous de ce que ce mauvais goût ne nous a pas fait perdre un monument de l'Antiquité aussi intéressant.

On a mis dans la classe des Ouvrages relatifs à l'Economie rurale, les quatre Livres de l'Art Vétérinaire de VEGECE, (Auteur connu d'ailleurs par son Traité

De re Militari) non-seulement à cause de l'affinité qui est entre l'Art Vétérinaire & celui de l'Agriculture, mais encore parce que ces Livres facilitent l'intelligence de quelques endroits de Columelle, qui s'y trouvent même répétés presque mot pour mot.



L'ÉCONOMIE



L'ÉCONOMIE RURALE(*) DE MARCUS PORCIUS CATON.



INTRODUCTION.



IL SEROIT ſans doute avantageux de travailler à augmenter ſon bien par le commerce, s'il n'y avoit pas tant de riſques à courir dans cette profeſſion : comme il le feroit de prêter à uſure, ſi ce métier étoit auſſi honnête qu'il eſt lucratif. Mais la façon de penſer de nos Ancêtres, telle

(*) Quoique Agellius 3, 14, & Varron, 1, 2, 28, citent cet Ouvrage ſous le titre *de l'Agriculture*, & que leur ſentiment paroiſſe favoriſé par Pline, 14, 4, & par Columelle 11, 12, on ne peut pas douter que Caton ne l'ait

qu'ils l'ont consignée dans les Loix (1), en n'imposant que la peine du double contre les voleurs, tandis qu'ils imposoient celle du quadruple contre les usuriers, nous fait assez connoître jusqu'à quel point ils regardoient ces derniers comme des Citoyens plus pernicieux que les voleurs même (2) : vouloient-ils au contraire louer un honnête homme, ils ne lui donnoient pas d'autre

intitulé *de l'Economie rurale*, tant parce que Cicéron, dans son Dialogue de la Vieillesse, le lui fait dire expressément, que parce que ce dernier titre est le plus propre à embrasser tous les objets qui sont traités dans le corps de l'Ouvrage. Cependant l'autorité de tant d'anciens Auteurs, me feroit soupçonner que Caton avoit ainsi réuni ces deux titres *de l'Agriculture* ou *de l'Economie rurale*, de même que Salluste a intitulé deux de ses livres *Catilina* ou *la guerre Catilinaire*, *Jugurtha* ou *la guerre Jugurthine.* Agellius même confirme ce soupçon, lors qu'après avoir cité cet Ouvrage 3, 14, sous le titre *de l'Agriculture*, il le cite de nouveau 10, 26, sous celui *de l'Economie rurale.*

(1) Il y a lieu de croire que Caton a en vue les Loix des douze Tables, quoique nous n'en ayons pas de preuves positives relativement aux usuriers. Tacite nous apprend, à la vérité, que ces Loix défendoient l'usure, mais ni lui, ni d'autres ne font mention de la peine qu'elles prononçoient contre les usuriers. Pour ce qui concerne les voleurs, il nous reste un fragment de ces Loix, absolument conforme à ce que dit ici Caton.

(2) Ce principe étoit si présent à notre Auteur, que quelqu'un lui demandant un jour ce que c'étoit que faire l'usure, il ne lui répondit pas autrement, qu'en lui demandant à son tour ce que c'étoit que tuer un homme.

titre que celui de bon cultivateur, & de bon laboureur, comme s'ils n'eussent point connu d'éloge plus magnifique que celui-là. Ce n'est pas que je ne fasse cas d'un Commerçant actif & vigilant, qui travaille à aggrandir sa fortune; mais comme je l'observois tout à l'heure, ces sortes de gens exercent une profession périlleuse, & sujette à bien des accidens : au lieu que les Cultivateurs sont ceux qui donnent à la République les hommes les plus robustes, & les plus braves soldats; outre que le gain qu'ils font est le plus honnête, le plus solide, & le moins sujet à exciter l'envie; & qu'enfin ceux qui s'adonnent à cette profession sont toujours éloignés de l'occasion de concevoir de mauvais projets. Mais pour en venir au but que je me suis proposé, voici la premiere instruction que j'ai à donner.

CHAPITRE PREMIER.

QUAND vous penserez à faire l'acquisition d'un fond de terre, mettez-vous bien dans la tête que c'est une opération qu'il ne faut pas faire à la hâte, & que vous ne devez pas épargner vos peines à le bien visiter auparavant, ni vous en tenir à une simple inspection. Plus vous visiterez souvent un fond de terre, plus il vous plaira s'il est bon. Faites attention à l'extérieur des voisins; si le pays

eſt bon, ils auront infailliblement le teint brillant & fleuri. Réfléchiſſez auſſi avant que d'en faire emplette, ſi vous ne vous embarquez pas dans une mauvaiſe affaire, & dont vous ne puiſſiez pas vous tirer avec avantage (1) : examinés par conſéquent s'il eſt ſous un bon climat, & qui ne ſoit point ſujet aux orages. Indépendamment de tous ces acceſſoires, il faut que le ſol ſoit par

---

(1) Il y a des Interpretes qui prétendent que Caton recommande par ces paroles *uti inde exiri poſſit*, d'examiner s'il y a des débouchés dans le pays pour faciliter le tranſport des productions, mais outre qu'il eſt difficile d'appliquer ce ſens au mot *exiri*, il ſemble que ce ne ſeroit pas en entrant dans un fond, qu'un acquéreur pourroit faire un pareil examen. D'autres veulent que ceci ſe rapporte à la ſalubrité du lieu, comme ſi Caton recommandoit de prendre garde que ce fond, étant mal ſain, ne ſervît de tombeau à ſon maître; & ils appuient leur interprétation ſur la liaiſon qui ſe trouve entre ces paroles priſes en ce ſens, & les ſuivantes. Perſonne ne niera que notre interprétation ne puiſſe s'adapter aux termes du texte, & elle a du moins cet avantage ſur les autres, qu'elle renferme un précepte qui ne ſe trouve pas ailleurs dans ce Chapitre, & qu'il eſt cependant difficile de croire que Caton ait omis : Au lieu qu'il eſt parlé plus bas de la ſalubrité du fond, *loco ſalubri*, de même qu'il y eſt parlé des débouchés; *oppidum validum*, *&c.* Si l'on nous objecte le peu de liaiſon avec la phraſe ſuivante, nous avons à répondre qu'il ne faut que lire avec un peu d'attention cet Ouvrage, pour s'appercevoir que Caton ne s'aſtreint point à lier ſes préceptes les uns avec les autres, & qu'il ſe contente de les donner tels qu'ils lui viennent à l'eſprit.

lui-même d'une bonne qualité; qu'il ſoit ſitué au pied d'une montagne, autant qu'il ſera poſſible, expoſé au midi & dans un endroit ſain : que l'on y ait beaucoup de gens de journée ſous ſa main, & un bon réſervoir à ſa portée : qu'il avoiſine une grande ville, ou la mer, ou un fleuve navigable, ou enfin un grand chemin qui ſoit en bon etat, & bien fréquenté. Il faut choiſir une contrée dont les habitans ſoient conſtans, & que ceux à qui il ſera arrivé d'y vendre quelques poſſeſſions, ſoient dans le cas de s'en repentir. Il faut encore qu'il ſoit bien bâti. Ne négligez point, ſans raiſon particuliere, de faire attention au goût habituel du propriétaire; en effet, ſi c'eſt un bon cultivateur, & qui ſe plaiſe aux bâtimens, votre acquiſition n'en ſera que meilleure. Quand vous irez voir la Métairie, examinez s'il y a beaucoup d'uſtenciles à l'uſage du preſſoir & un grand nombre de futailles (2); ſi vous n'en trouvez pas beaucoup, c'eſt une preuve certaine que la terre n'eſt pas d'un grand rapport. En général il faut qu'un fond de terre ſoit avantageuſement ſitué, & qu'il n'ait de meubles, & d'outils que ce qu'il en faut pour le

(2) Nous traduiſons *dolia* par futailles, mais nous obſerverons avec Pline, 14, 47, qu'elles n'étoient pas de bois comme les nôtres, mais de terre, & que l'uſage étoit de les enſevelir ſous terre, ou de les laiſſer expoſées à l'air. C'eſt pour cela qu'on les cercloit avec du plomb, ou du moins avec du bois qui pût & réſiſter à l'humidité, & les préſerver de fracture, Chap. XXXIX.

faire valoir. Evitez donc qu'il n'entraîne après lui un trop grand attirail, & par conséquent trop de dépenses. Rappellez-vous qu'il en est d'un fond de terre, comme d'un homme, dont il ne reste pas grand bénéfice, tel lucratif qu'il soit, lorsqu'il est coûteux à entretenir. Si vous me demandez quel est le fond dont je ferois le plus de cas, je vous répondrai qu'en supposant que vous achetiez la valeur de cent *jugera* de terre dans un excellent terrein, c'est la vigne qui sera préférable à tout, pourvû qu'elle soit abondante en vin, & qu'il soit de bonne qualité; vient ensuite un jardin bien arrosé, puis une saussaye, puis un plan d'oliviers, puis une prairie, puis une terre à bled, puis un bois taillis, puis un verger planté en arbres fruitiers, & enfin une chenaye.

CHAPITRE II.

DEvoirs du Chef de famille. (1) Sitôt qu'il est arrrivé à sa Métairie, & qu'il a rendu ses devoirs

(1) Nous traduisons *Paterfamilias* par *Chef de famille*, pour nous conformer à la délicatesse des Romains, à qui le titre *de maître* étoit odieux, comme rappellant trop l'idée de servitude qui leur faisoit horreur. Aussi pour établir une espece d'égalité entre les Maîtres & les Esclaves, ainsi que Séneque nous l'apprend, *Ep.* 47, avoit-on donné aux premiers le titre de *Paterfamilias*, & aux autres celui de *fa-*

au Dieu Lare (2), il doit faire le tour de sa terre dès le jour même, s'il est possible, sinon dès le lendemain. Quand il aura pris connoissance de l'état de la culture, & des travaux qui sont faits, ainsi que de ceux qui sont à faire, il fera venir le jour suivant son Métayer (3), & l'interrogera tant sur les travaux qui sont faits, que sur ceux qui restent à faire, en s'informant si les premiers ont été faits à propos, & s'il reste assez de temps pour achever les autres; il se fera rendre compte de ce qui aura été récolté, en vin, en bled, & en tout autre genre de productions. Quand il sera bien au fait sur tous ces objets, s'il ne trouve pas que les travaux soient aussi avancés qu'ils devroient l'être, il faut qu'il se fasse rendre compte par détail du nombre d'ouvriers, qui auront été employés & de celui des journées. Le Métayer ne manquera pas de lui dire qu'il n'y a pas de sa faute; & que la mauvaise santé des Esclaves, les temps fâcheux, les Fêtes, ou la nécessité de travailler à quelque ouvrage public, les a forcément retardés. Mais quand il lui aura allégué ces raisons ou d'autres semblables, il calculera de nouveau avec lui

---

miliares, comme s'ils n'eussent composé tous ensemble qu'une seule & même famille.

(2) C'étoit le Dieu particulier de chaque maison, au culte duquel le foyer de la maison étoit spécialement consacré.

(3) C'étoit l'Esclave qu'un Chef de famille mettoit à la tête d'une possession pour la régir, & qui commandoit à tous les autres Esclaves employés à la faire valoir.

le nombre des journées employées, en le comparant avec la quantité d'ouvrage qui se trouvera faite. S'il y a eu des temps pluvieux, il verra combien ils auront duré, & s'il n'y a pas de certains travaux que l'on auroit pû faire même pendant la pluie, comme de rincer les futailles, de les enduire de poix, de nettoyer la Métairie, de remuer le bled, de jetter le fumier hors des écuries, & de le mettre au tas, de cribler les semences, de rajuster les vieux cordages, & d'en faire de nouveaux : Les gens, dira-t-il, ont dû raccommoder leurs casaques, & leurs capuchons (4). Les jours de Fêtes, ils ont pû nettoyer les anciennes fosses (5), paver le grand chemin, couper les ronces, bêcher le jardin, ôter des prés les pierres & les mauvaises herbes, arracher les épines, broyer le bled (6), curer les réservoirs. Enfin, si les Es-

(4) La casaque étoit un habillement des gens de la campagne, qui leur couvroit tout le corps, depuis les épaules jusqu'au-dessus du genouil, & le capuchon leur enveloppoit la tête & les épaules, en leur laissant la liberté de se découvrir la tête.

(5) Il n'étoit pas permis de travailler à faire de nouvelles fosses les jours de Fêtes, c'est pour cela qu'au rapport de Varron, un certain Prêtre de Mars, nommé Fulvius Flaccus, qui étoit très-versé dans la connoissance du droit des Pontifes, vouloit qu'on choisît les jours de Fêtes de préférence pour marier les veuves, & qu'on s'abstint de marier les filles ces jours-là.

(6) Ils broyoient le bled dans un mortier, après l'avoir fait griller, comme nous faisons le caffé, & n'employoient

claves ont été malades, il obſervera qu'on n'a pas dû leur donner autant d'alimens qu'on a fait. Si au contraire il a la ſatisfaction de voir que rien n'eſt en défaut, il donnera ſes ſoins à faire achever ce qui reſte à faire. Il entrera en compte avec ſon Métayer de l'argent, du bled, du fourage qu'il peut avoir en réſerve : il fera la même choſe pour le vin, & pour l'huile, afin de voir ce qui en aura été vendu, ce qui aura été ſoldé, ce qui eſt redû, ce qui reſte à vendre ; s'il y a des cautions à recevoir, il les fera donner. Il ſe fera repréſenter l'état des proviſions de la maiſon, & s'il manque quelque choſe pour le courant de l'année, il le fera acheter, comme au contraire s'il ſe trouve du ſuperflu, il le fera vendre. Il fera donner à loyer ce qui eſt à louer : il ordonnera les ouvrages qu'il voudra faire faire, ainſi que ceux qu'il voudra faire donner en entrepriſe, & il en arrêtera l'état par écrit ; il examinera le bétail ; il réglera les ventes qu'il y aura à faire : car il faut qu'il faſſe vendre non-ſeulement ce qui reſtera d'huile, de vin, & de bled, au cas qu'il en trouve un bon prix ; mais encore les bœufs qui ſeront trop vieux, le bétail qui ſe trouvera défectueux, ainſi que les agneaux nouvellement ſevrés qui ſeront deſtinés au boucher (7), la laine, les

gueres le moulin à cet uſage, quoiqu'ils le connuſſent, comme nous verrons par la ſuite.

(7) Nous avons pris le premier *delicula* dans un ſens, & le ſecond dans un autre, pour étendre la penſée de Caton : dans

peaux, les vieilles voitures, les vieux uſtenſiles de fer, les vieux Eſclaves, ou ceux qui ſeront maladifs (8), enfin tout ce qu'il aura de ſuperflu. Car un pere de famille doit être curieux de vendre, & non pas d'acheter.

CHAPITRE III.

IL faut s'attacher à planter ſa terre dès la premiere jeuneſſe; quand il eſt queſtion de bâtir, on doit à la vérité réfléchir long-temps auparavant de le faire, mais quand il eſt queſtion de planter, ce n'eſt pas le cas de réfléchir, c'eſt le cas d'agir. On ne bâtira donc que lorſque l'on approchera de trente-ſix ans, encore faudra-t-il que l'on ait alors ſa terre toute plantée. L'étendue des bâtimens d'une Métairie, doit être proportionnée à celle de la terre pour laquelle ils ſont conſtruits; & il faut également éviter qu'ils ne lui ſoient ou inutiles pour être trop vaſtes, ou inſuffiſans pour être trop reſſerrés. Il eſt bon que la partie de la Mé-

---

le premier ſens ce mot vient de *delinquere*, qui ſignifie la même choſe que *deficere;* dans le ſecond, il vient du mot *delicus*, qui veut dire *ſevré*.

(8) Comment ne pas condamner, avec Plutarque, l'inhumanité de ce précepte? mais la dureté de ces auſteres Romains du premier âge, étoit telle, qu'ils ne connoiſſoient point d'autre union entre les hommes, que celle dont l'intérêt étoit la baſe.

tairie, (1) que l'on destine aux opérations rustiques, soit bien construite; & qu'elle soit pourvue d'un cellier pour l'huile, d'un autre pour le vin, & d'une grande quantité de futailles, afin que le propriétaire puisse attendre la cherté de ces denrées sans se gêner; outre l'intérêt qu'il y trouvera, ce sera une preuve de frugalité (2) qui ne peut que lui faire honneur. Il faut avoir de bons pressoirs, si l'on veut que l'huile & le vin soient bien façonnés. Faites l'huile aussitôt que les olives seront récoltées, dans la crainte qu'elles ne viennent à se gâter. N'oubliez pas qu'il survient toutes les années de gros orages qui les font com-

---

(1) Les Romains, comme nous l'apprend Columelle 1, 6, divisoient leurs Métairies en trois parties adjacentes : l'une qu'ils appelloient *villa rustica*, étoit destinée aux opérations rustiques, & comprenoit l'habitation du Métayer, & de tous ceux qui étoient employés sous ses ordres, les basses cours, les étables, les hangards pour mettre les voitures & les instrumens de culture à couvert, &c. L'autre qu'ils nommoient *villa fructuaria* étoit destinée à la garde des productions de la terre; elle comprenoit les greniers, les celliers, les pressoirs, &c. Et la troisieme qu'ils appelloient *villa urbana* étoit réservée à l'habitation du propriétaire. Caton traite ici des deux premieres parties, il traitera de la troisieme dans le Chapitre suivant.

(2) On a traduit le mot *virtus* par *frugalité*, parce que les anciens Romains à qui le luxe étoit encore inconnu, faisoient un si grand cas de cette vertu, qu'ils la regardoient comme la perfection de toutes les autres. Aussi pour désigner un homme vertueux, n'avoient-ils pas d'expression plus choisie que celle d'*homo frugi*.

munément tomber. Si vous avez ſoin dans ce cas de les enlever de bonne heure, & que les uſtenſiles de votre preſſoir ſoient en état, ces orages ne vous feront aucun tort, & votre huile n'en ſera que meilleure, & d'une plus belle couleur (3); mais ſi l'olive reſte trop long-temps ſur la terre, ou ſur un plancher, elle ſe corrompra, & ne donnera que de l'huile rance. Il n'y a pas d'olive qui ne puiſſe donner une huile verte & bonne, quand on la fait à temps. Pour un plan d'oliviers de cent vingt *jugera*, il faut avoir deux aſſortimens complets de tout inſtrument & uſtenſiles néceſſaires à la confection de l'huile. Si le plan eſt bon & bien cultivé, & qu'il rende abondamment, il faut avoir deux bons *trapetes* (4) pour le ſervice journalier (T); ſçavoir un pour chaque aſſortiment d'inſtrumens de preſſoir, & en outre un troiſieme de réſerve, afin que s'il arrive quelque accident aux

---

(3) Ils diſtinguoient de trois eſpeces d'huile, l'aigre, la verte & la mure, Col. 12, 50, ſelon qu'elle étoit faite avec des olives plus ou moins mûres : la premiere paſſoit pour la meilleure.

(4) Ils appelloient ainſi la machine qui ſervoit à écacher les olives; elle ſera décrite plus bas, Chap. XX & ſuivans : Varron, dans ſon Traité de la langue latine, prétend qu'elle pouvoit bien tirer ſon nom du mot *terere* qui ſignifie *broyer;* mais cependant il n'oſe pas aſſurer que ce ne ſoit pas un nom grec : effectivement ce ſoupçon eſt d'autant plus probable, que Pline 7, 57, en attribue l'invention à Ariſtée l'Athénien.

meules (x), on ait un autre *trapete* tout prêt où l'on puisse transporter les olives. Il faut également que chaque pressoir ait ses cordes de cuirs, ses six leviers (λ), ses douze aiguilles (φ), ses cables de cuir (γ), & sa paire de mousles (5) garnie de ses cordes de genêts d'Espagne (δ). Les plus expéditives sont celles dont la châpe supérieure contient huit poulies, & l'inférieure six (6) : si l'on veut y ajouter un tour à deux roues pour en tirer les cordes en contre-bas, l'ouvrage se fera à la vérité plus lentement, mais il sera moins pénible (7).

Nota. *Les lettres qui servent ici de renvois, doivent se reporter à l'Explication des Figures que l'on trouvera à la fin de l'Ouvrage.*

CHAPITRE IV.

IL faut avoir des Etables à bœufs convenables, de bonnes mangeoires, & des rateliers d'un pied de distance entre mur & barreaux, pour que les

(5) Il les appelle *Græcanicas*, parce que l'invention en étoit due aux Grecs.

(6) Caton entend ici des mouffles à deux cordes pour une, telles qu'on en fait encore de nos jours.

(7) On pouvoit avoir un tour monté à deux roues dans chaque hangard, & des crampons en terre pour en arrêter le fût au lieu convenable, & au moment du besoin. Dans le plan que nous donnerons à la fin de l'Ouvrage, ces

bœufs ne faſſent point litiere de leur fourage (1). Il faut arranger, ſelon vos moyens, le corps de logis que vous habiterez dans votre Métairie. Si ce corps de logis eſt bien conſtruit & ſitué avantageuſement dans un bon fond, de façon que vous ſoyez logé commodément à la campagne, vous viſiterez plus volontiers, & plus ſouvent cette poſſeſſion, & dès-lors elle améliorera, les choſes en ſeront mieux faites, & vous en retirerez plus de profit, l'œil du maître étant toujours plus profitable que ſon éloignement (2). Soyez obligeant envers vos voiſins, & ne ſouffrez pas que vos gens les offenſent. Toutes les fois qu'ils vous verront de bon œil, vous trouverez plus de facilité à vendre vos denrées, à faire faire vos ouvrages, à louer des journaliers. Si vous êtes dans le cas de bâtir, leurs journées, leurs bêtes de ſomme, & tous les matériaux qu'ils pourront avoir ſeront à votre ſervice. Enfin ſi vous vous trouvez expoſé à quelque danger, (dont Dieu vous garde) ils ſe feront un plaiſir de vous ſecourir.

---

crampons ſeroient entre les deux treuils, & le tour ſerviroit dans une ſeule & même place pour l'un & l'autre arbre.

(1) Ceux qui ont diviſé Caton en Chapitres, auroient pû en faire commencer un ici.

(2) Il eſt fâcheux que notre langue ne nous permette pas de traduire ce paſſage littéralement, *le front marche avant l'occiput.*

CHAPITRE V.

VOICI en quoi consiste le devoir d'un Métayer. Il faut qu'il soit rangé dans sa conduite, qu'il observe les jours de Fêtes, qu'il s'abstienne de ce qui appartient aux autres, & qu'il conserve avec soin ce qui lui appartient; qu'il appaise les disputes qui s'éléveront entre les gens de la maison; & que si l'un d'eux fait quelques fautes, il l'en punisse avec modération : il faut qu'il veille à ce qu'ils soient bien entretenus, de façon qu'ils ne souffrent ni du froid, ni de la faim, & qu'il les exerce bien au travail; c'est le vrai moyen de les empêcher de mal faire ou de voler. Il dépend de lui qu'ils se comportent bien, il n'a pour cela qu'à ne leur pas donner de mauvais exemples : s'ils souffre patiemment qu'ils se dérangent, le maître ne doit pas laisser sa négligence impunie. Il témoignera son contentement à ceux qui feront le mieux leur devoir, afin d'exciter par-là les autres à bien faire. Un Métayer doit être sédentaire, toujours sobre, & ne pas manger hors de chez lui. Il faut qu'il tienne toujours son monde en haleine, & qu'il veille à ce que les ouvrages que son maître aura commandés se fassent exactement. Il ne faut pas qu'il croie avoir plus de bon sens que son maître. Il faut qu'il regarde les amis de son maître comme les siens propres, & qu'il défere

aux avis de ceux qu'il lui aura ordonné de consulter. Il ne doit point faire de sacrifices, si ce n'est aux Fêtes des compitales (1) dans les carrefours, ou dans l'âtre de son feu (2). Il ne doit pas prêter sans un ordre spécial de son Maître, mais il doit faire rentrer ce que son Maître aura prêté. Il ne prêtera donc à qui que ce soit ni graine pour semer, ni victuailles, ni bled, ni vin, ni huile. Il aura seulement deux ou trois maisons auxquelles il s'adressera, pour emprunter ce dont il pourra avoir besoin, & auxquelles il prêtera réciproquement, à l'exclusion de qui que ce soit; il comptera souvent avec son maître. Quand il aura loué pour un temps déterminé, soit un ouvrier, soit un journalier, soit un homme pour battre le bled, il ne les retiendra pas à son service passé ce temps (3). Il se gardera de rien acheter à l'insçû de son maître, ni d'avoir quelque chose de caché pour lui. Il ne recevra point de parasite chez lui; il ne

(1) Fêtes que l'on célébroit à la campagne toutes les années en l'honneur des Dieux Lares; la solemnité s'en faisoit dans les carrefours.

(2) C'étoit, comme nous l'avons déja remarqué, l'endroit où étoit spécialement établi le culte des Dieux Lares de chaque maison.

(3) Je suppose le mot *dicto* sous-entendu, autrement il seroit absurde de ne pouvoir garder qu'un seul jour un ouvrier tel qu'il fût, au lieu qu'il est très-sage de le renvoyer s'il n'a pas fini son ouvrage dans le temps qui lui aura été fixé, si l'on veut éviter qu'il ne tire sa besogne en longueur, dans l'espérance d'être gardé, & payé plus long-temps.

consultera

consultera ni Aruspice, ni Augure, ni Devin, ni Astrologue (4). Il semera à bonne mesure (5), sans quoi mauvaise récolte; il aura soin de se mettre au fait de tous les travaux rustiques, & il y mettra souvent la main lui-même, sans toutefois se fatiguer. En suivant cette méthode, il connoîtra d'un côté la portée de ses gens, qui n'en seront eux-mêmes que plus patiens à l'ouvrage; d'un autre côté il sera moins tenté de courir, il ne s'en portera que mieux, & dormira avec plus de plaisir. Il faut qu'il soit toujours le premier à se lever & le dernier à se coucher, encore doit-il s'assurer avant de se mettre au lit, si la Métairie est bien fermée, si chacun est couché à son poste, & si les bestiaux ont ce qu'il leur faut. Sa plus grande attention sera tournée du côté du bœuf: En conséquence, il aura plus de complaisance pour les bouviers, que pour tout autre valet, particuliérement

---

(4) Tous gens qui se donnoient pour prédire l'avenir, les uns par l'inspection des entrailles des victimes, les autres par le chant des oiseaux, les autres par l'explication des songes, ou par la connoissance des astres.

(5) *Segetem defrudare* peut s'entendre, suivant l'étimologie du mot, de toute diminution de grain occasionnée par fraude, comme lorsque les Métayers ne préservent pas le grain contre les voleurs, ou qu'ils le volent eux-mêmes, ou qu'ils n'en rendent point un fidele compte à leur Maître, mais il y a lieu de croire que ce précepte-ci de Caton ne concerne que l'ensemencement, puisque Pline le cite à l'occasion de la méthode d'ensemencer 18, 24.

afin qu'ils s'affectionnent à cet animal. Il fera en sorte d'avoir ses charrues & ses socs en bon état; il se gardera de labourer la terre, comme d'y mener des voitures ou des bestiaux, lorsqu'elle sera trop trempée (6), autrement il courroit risque de la rendre stérile pendant trois années (7). Il aura soin que les bestiaux & les bœufs ne manquent pas de litière, & que leurs pieds soient tenus proprement. Il garantira les troupeaux & les bestiaux de la gale, qui leur vient communément lorsqu'ils ont souffert de la faim, ou qu'ils ont été trop exposés à la pluie. Il fera ensorte que tous les travaux soient finis chacun dans leur temps: car telle est la chaîne des travaux rustiques, que lorsqu'il y en a un seul de retardé, tous les autres se trouvent retardés, par une conséquence nécessaire. S'il manque de paille, il prendra des feuil-

(6) Nous traduisons ainsi *terram cariosam* d'après l'explication & la cause qu'en donne Columelle 2, 4. Pline 17, 5, comprend sous ce mot tous les vices de la terre épuisée & comparée à un bois vermoulu. Il donne même à entendre que le mot *cariosa* les exprimoit tous, puisqu'il ajoute 17, 3, que Caton, en se servant de ce terme, en a plus dit en un seul mot, qu'on ne pourroit en exprimer en plusieurs phrases. Comment interprêter un mot aussi riche dans notre langue?

(7) Il faut supposer pour cela qu'on n'aura point remédié la seconde année au mal, & qu'on n'aura donné à la terre cette seconde année que sa préparation ordinaire, faute d'avoir fait attention à ce qui avoit occasionné la stérilité.

les d'Yeuſe pour en faire litière aux brebis & aux bœufs. Il s'attachera à avoir toujours un grand amas de fumier, & conſervera ſoigneuſement à cet effet toutes les ordures ; lorſqu'il le portera dans les champs, il aura ſoin de l'étendre & de l'éparpiller. C'eſt pendant l'Automne qu'il le voiturera, c'eſt dans le même-temps qu'il déchauſſera (8) le pied des oliviers pour les fumer : il cueillera des feuilles de peuplier, d'orme & de chêne, qu'il ſerrera pour les donner par la ſuite à manger aux brebis, avant néanmoins qu'elles ſe ſoient trop deſſéchées. Il fera au contraire ſécher les regains & les herbes qu'on aura laiſſées ſur le pré en le fauchant, avant de les ſerrer pour la même deſtination. Il ſemera les raves, le fourrage & les lupins après les pluies de l'Automne.

CHAPITRE VI.

ATTENTION qu'il faut avoir en meublant les différentes parties d'un fond de terre. Les parties graſſes & bien aerées, où il n'y aura pas d'arbres, doivent être réſervées pour recevoir du bled; mais dans le cas où elles ſeroient habituellement couvertes de brouillards, il ſeroit plus à propos d'y

(8) On dit dans certains pays *ablaver les arbres*, cette expreſſion rendroit bien mieux le mot latin *ablaqueare*.

ſemer des raves, des raiforts, du millet, du panis; vous mettrez dans un terrain gras & chaud, les olives de garde, les olives longues, les Salentines, celles qu'on nomme *orchites* (1), celles que l'on nomme *poſeæ* (2), celles de Sergianum, les Colminiennes (3) & les blanches. Vous choiſirez préférablement celles d'entre ces eſpeces, qui paſſeront dans le canton (4) pour être les meilleures. Ces ſortes d'oliviers doivent être à vingt-cinq ou trente pieds de diſtance l'un de l'autre (5). Il n'y a pas d'autre terrein propre à former un plan d'oliviers, que celui qui eſt tourné au vent *favonius* (6) & expoſé au ſoleil. Si le terrein eſt trop froid & trop maigre, il y faudra planter des olives de

---

(1) A cauſe de leur reſſemblance, avec les teſticules, du mot grec ὀρχεῖς.

(2) *A paviendo*, dit Servius, parce quon les bat pour en extraire l'huile.

(3) On peut d'autant moins ſçavoir l'étimologie de ce nom, qu'il eſt incertain : Varron appelle cette olive *Colminia*, Columelle *Culminia*, Pline & Palladius *Cominia.*

(4) Pline, en rapportant ce paſſage 15, 5, dit, *dans le canton voiſin*, & le Pere Hardouin ſoutient qu'il faut corriger Caton ; mais il ſemble qu'il eſt encore plus ſûr de choiſir les olives qui réuſſiſſent dans un canton, que de ſe contenter de celles qui réuſſiſſent dans ſon voiſinage.

(5) Pline cependant avertit 17, 12, que cette méthode n'eſt bonne que pour l'Italie, & qu'il faut communément les eſpacer davantage dans les autres climats.

(6) Le vent *favonius*, eſt celui qui ſouffle du point où le ſoleil ſe couche pendant l'équinoxe.

Licinius (7) : car si vous plantiez les olives de cette derniere espece dans un terrein gras ou chaud, l'huile que vous en retireriez ne vaudroit rien, outre que l'arbre périroit à force de rapporter, & qu'il engendreroit une espece de mousse rouge qui lui seroit fort nuisible. Plantez les lisiéres de vos pieces de terre & les bordures des chemins, partie en ormes, partie en peupliers, pour vous procurer des feuilles que vous donnerez à vos brebis & à vos bœufs, & avoir du bois à votre disposition au cas de besoin. S'il s'y trouve des parties de terrein voisines d'une riviere, ou qui soient humides, garnissez-les de têtes de peupliers, & de roseaux que vous planterez ainsi : vous retournerez d'abord la terre avec une hoüe (8), & vous y mettrez ensuite des œilletons de roseaux à trois pieds de distance l'un de l'autre. Vous y entremêlerez des asperges sauvages, qui en produiront de bonnes à manger : car le roseau se plaît avec l'asperge sauvage, parce qu'on fait des tranchées pour l'un comme pour l'autre, qu'on y met le feu, & que le roseau ne donne de l'ombre à l'asperge, que lorsqu'elle ne peut que lui être favorable. Vous entourerez cette plantation de franc-osier, qui

(7) Le Pere Hardouin, dans ses notes sur Pline 15, 3, prétend que ce nom leur vient de Licinius Crassus.

(8) Columelle nous apprend 11, 3, que le *bipalium* que nous traduisons par *hoüe*, étoit un instrument de fer qui avoit deux pieds de long.

vous donnera de quoi lier vos vignes. Quant au terrein dans lequel vous planterez de la vigne, voici l'attention qu'il vous faudra avoir; vous mettrez du petit Ammineen, de l'Albe-double & du petit raisin gris dans les cantons qui auront la réputation d'être les meilleurs pour le vin, & qui seront le plus exposés au soleil. Vous mettrez au contraire du gros Ammineen, du Murgantin, de l'Apicius (9) ou du Lucanien dans ceux qui seront gras, ou plus exposés aux brouillards. Toutes les autres especes de raisin, & sur-tout le noir s'accommodent également bien de telle terre que ce soit.

CHAPITRE VII.

Si votre Domaine n'est pas éloigné des fauxbourgs de la Ville, il doit, par-dessus tout, être muni d'un Verger, dont on pourra vendre le bois & les branches, & en réserver une partie pour l'usage du propriétaire. Comme il faut ne faire rapporter à un fond que les productions auxquelles il est propre, on aura soin d'y marier aux arbres à fruits des seps de petit, & de gros raisin Ammineen, &

(9) Ne faudroit-il pas lire *Apianum* au lieu d'*Apicium*, & ne seroit-ce pas le Muscat que Pline 14, 2, appelle *Apianum ab apibus*, parce que les abeilles en sont très-friandes.

d'Apicius : on enferme ces raisins dans des pots de terre, que l'on ensevelit dans du marc pour les conserver : on peut également les conserver dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, ou dans du vin doux, ou dans de la piquette. Le meilleur raisin à garder suspendu c'est le Maroquin (1) & le gros Amminéen : on peut aussi le sécher à la fumée du forgeron (2), & le conserver comme s'il étoit séché au soleil. Quant aux arbres fruitiers : on n'oubliera pas d'y mettre des poires-coins, des coins Quiriniens, ainsi que d'autres fruits qui soient de garde, comme des pommes mustées (3) & des grenades; il faudra fumer tous ces arbres par le pied, avec de l'urine ou de la fiente de porc, afin que les fruits tiennent mieux aux bran-

---

(1) Le Pere Hardouin, qui lui donne ce nom dans ses notes sur Pline 14, 1, prétend qu'il y en a près du Mont-Vésuve. Mais comment peut-on se flatter de garantir ces différens noms de vignes, quand Pline lui-même convient 14, 5 qu'il y en avoit quelques-uns qui étoient déja oubliés & inconnus de son temps, c'est-à-dire, 230 seulement après Caton.

(2) Pline 14, 1 confirme l'opinion où étoient les anciens que la fumée du forgeron donnoit de la qualité au raisin, ainsi qu'aux vins.

(3) On croit que c'est notre pomme *Saint-Jean*. Le Pere Hardouin dans ses notes sur Pline 15, 10, veut qu'elles soient ainsi appellées, parce qu'elles murissent promptement. Tout ce qui est nouveau, dit-il, s'appelle *mustum* : pourquoi ne pas dire plutôt que c'est parce qu'elles ont une douceur approchante du moût ?

ches. Plantez-y aussi la grosse poire *(4)*, l'Anicienne & celle des semailles : (tous fruits bons à conserver dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers,) la poire de Tarentum, la poire mustée, la poire courge *(5)*, & toute autre espece de fruits pareils, dans la plus grande quantité que vous pourrez : où bien plantez-y des olives *orchites*, des *posias*, dont vous prendrez les meilleures (6), pour les conserver, ou dans de la saumure, si elles sont fraiches, ou dans de l'huile de lentisque (7), si elles sont meurtries. Quand les olives de la premiere espece seront noires & séches, roulez-les dans le sel, secouez le sel cinq jours après, & exposez-les au soleil pendant deux jours, ou bien mettez-les tout uniment & sans sel dans du vin cuit jusqu'à diminution de moitié (8). Lorsque vous voudrez conserver des cormes dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, il faudra les faire bien sécher auparavant : il en est de même pour les poires.

---

(4) Ce peut être la poire de Bon-Chrétien ou la poire Livre, qu'il nommeroit *volema*, parce qu'elles remplissent la main.

(5) On croit que c'est celle de Campane.

(6) Pline 15, 6 ne fait point la distinction des meilleures : il dit seulement qu'elles se conservent très-bien, en lisant *optimè* adverbe, au lieu *d'optima* adjectif.

(7) On tire du fruit de cet arbre une huile en Italie, de la même maniere qu'on tire l'huile de laurier en Languedoc.

(8) Nous nous en tenons à Pline 14, 9, pour l'explication des mots *sapa* & *defrutum*. Il faut cependant convenir que

CHAPITRE VIII.

IL faut mettre des figues folles dans un terrein rempli de craie & découvert (1), mais pour les figues d'Afrique (2), les Herculanes, les Saguntines, les figues d'hiver & les Telanes noires à longues queues, il leur faut à toutes un terrein gras ou fumé. Si vous avez des prairies bien arro-

presque tous les Auteurs varient si fort sur le sens de ces mots, qu'il y en a qui veulent que le *defrutum* soit le vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, & le *sapa* le vin cuit jusqu'à diminution de moitié, au lieu que nous donnons au premier le nom de *sapa*, & au second celui de *defrutum*. Tout ce que l'on peut conclure de cette diversité d'opinions, c'est que comme ces vins cuits étoient employés en guise de miel, ainsi que Pline nous l'apprend *ibid*, chacun les faisoit cuire plus ou moins, selon qu'ils devenoient épais plus promptement ou plus lentement.

(1) Selon Pline 15, 18, Caton ne demande que l'une ou l'autre de ces deux qualités dans le terrein.

(2) Ce fut une figue d'Afrique qui occasionna la ruine de Carthage. Caton la desiroit si fort qu'il ne donnoit point son avis dans le Sénat, sur telle affaire que ce fût, sans ajouter qu'il falloit détruire cette ville. Un jour ayant porté au Sénat une de ces figues, soit à dessein prémédité, soit par hazard, il demanda depuis quand on croyoit qu'elle fût cueillie, & sur ce que chacun répondit qu'il y avoit peu de temps : Sachez-donc, reprit-il vivement, qu'elle pendoit à l'arbre à Carthage il y trois jours, tant l'ennemi est voisin de nous. Cette réflexion décida la troisieme guerre Punique.

ſées, vous ne manquerez pas de foin; mais ſi vous n'en avez pas de cette nature, garantiſſez-bien au moins vos prairies ſéches contre les inſultes des beſtiaux, pour ne pas en chommer. Si votre terrein ſe trouve dans le fauxbourg même de la ville, ayez ſoin d'y former des jardins diverſifiés de toute maniere, & d'y mettre en conſéquence des fleurs de toute eſpece, des oignons de Mégare, du myrthe, tant de celui qui eſt propre à faire des treillages (3), que du blanc & du noir, du laurier de Delphes, du laurier de Cypre & du laurier-tin (4), des noix chauves (5), des avelines, des

---

(3) Pline 15, 29 dit que le myrthe, que Caton appelle *conjugulum*, eſt peut-être ainſi nommé *a conjugiis*, parce qu'il étoit conſacré à Venus, qui préſidoit aux mariages; ſi cela étoit ainſi, ce mot pourroit bien n'être qu'une épithete donnée au myrthe, auquel cas il n'y en auroit que de deux eſpéces; le blanc & le noir, ainſi que le prétend Columelle 12, 38. Nous croyons cependant que Caton a voulu parler de trois différentes eſpéces de myrthe, & Pline lui-même le dit poſitivement : c'eſt ce qui nous a décidé à donner un autre ſens au mot *conjugulum* en le faiſant dériver *a jugo*. Quoiqu'il en ſoit, Pline le croit originaire d'Italie.

(4) Pline en citant cet endroit 15, 30, dit expreſſément que Caton n'a parlé que des deux premieres eſpéces de laurier. Comment concilier cela?

(5) C'eſt-à-dire dont la partie ſupérieure eſt nue, comme celle de l'aveline. Pline 15, 22, lit *galbas* qui voudroit dire *noix jaunes*, mais on ne voit pas quelle eſpéce de noix ce pourroit être.

noix de Preneste & des amandes (6). En général ces sortes de terreins doivent être parés & plantés avec tout l'art nécessaire, pour faire le plus d'honneur possible à leur maître, sur-tout quand il n'en possede pas d'autres.

CHAPITRE IX.

DANS les lieux pleins d'eau, dans ceux qui sont humides, dans ceux qui sont à l'ombre, & le long des rivieres, il faudra faire des plantations de saules; mais en les faisant, il sera bon de se consulter, & de voir si l'on se propose de les consommer chez soi, ou d'en faire de l'argent, afin de se régler en conséquence. Si l'on a de l'eau à sa disposition, il faudra se donner preférablement à tout des prairies arrosées; mais quand l'eau manqueroit, il faudroit toujours faire des prairies séches, & même en très-grande quantité : car c'est un emploi de terrein, qu'il est toujours avantageux de faire dans tel Domaine que ce soit (1).

(6) Quoique ce soit la vraie signification de *nux Græca*, Pline doute cependant que les amandes fussent connues du temps de Caton, 15, 22, & il assure que l'on donnoit aussi le nom de *nux Græca* à la noix commune.

(1) Ce précepte est bien conséquent à l'opinion dans laquelle étoit Caton, que c'étoit un profit sûr que de nourrir des bestiaux : quelqu'un demandant un jour à notre Auteur quelle étoit la voie la plus sure pour s'enrichir plus promp-

CHAPITRE X.

ETAT de ce qui eſt néceſſaire, pour garnir un plan d'oliviers de deux cent quarante *jugera*. Il faut y avoir un Métayer, une Métayere, trois bouviers, un porcher, un ânier, un berger, faiſant en tout treize perſonnes : trois paires de bœufs, trois ânes de bât enharnachés pour porter le fumier, un quatrieme âne pour tourner la meule, cent brebis; cinq aſſortimens complets des uſtenſiles néceſſaires pour faire de l'huile, une chaudiere de cuivre de la contenance de trente *quadrantals*, ſon couvercle, trois crochets de fer (1), trois pots à l'eau

tement, il répondit que c'étoit de bien s'appliquer à nourrir des beſtiaux. La même perſonne lui demandant enſuite quel étoit le moyen qui approchoit le plus de celui-là, il répondit que c'étoit de le faire médiocrement bien. Cicéron, en rapportant cette anecdote dans ſes offices 2, 25, lui fait même ajouter que le troiſieme moyen ſeroit de nourrir des beſtiaux, quoiqu'on le fît mal. Mais il y a lieu de croire que cette addition eſt du crû de cet Orateur, puiſque Pline, en citant le même trait 18, 5, n'en dit mot. Columelle même liv. 6 dans la Préface, n'héſite pas d'aſſurer qu'il eſt impoſſible qu'un homme auſſi ſenſé que Caton ait avancé cette troiſieme réponſe que pluſieurs Auteurs lui prêtent, puiſqu'on perdroit plus à mal nourrir des beſtiaux, qu'on ne peut gagner à le bien faire.

(1) Soit pour porter la chaudiere, ſoit pour tirer ce qui eſt au fond d'un vaſe auſſi conſidérable.

& deux entonnoirs ; une autre chaudiere de cuivre de la contenance de cinq *quadrantals* avec ſon couvercle, trois crochets, une petite cuvette, deux amphores à huile, une urne de cinquante *ſextarii*, trois couloires, un ſceau pour puiſer de l'eau, un baſſin, un pot à anſes, un baſſin à laver les mains, un plat creux de la forme d'un bouclier, un pot-de-chambre, un grand vaſe à eau à trois anſes & large orifice, un *ſextarius*, trois grandes charettes, ſix charrues avec leurs ſocs, trois jougs garnis de leurs courroyes, ſix harnois pour les bœufs, une herſe, quatre civieres à porter le fumier & trois corbeilles pour le même uſage, trois autres corbeilles ſemblables, mais moitié moins grandes, trois couvertures pour les ânes; quant aux uſtenſiles de fer : il faudra avoir huit fourches, huit ſarcloirs, quatre bêches, cinq pioches, deux rateaux à quatre dents, trois faulx pour couper le foin, ſix pour ſcier le chaulme, cinq pour émonder les arbres, trois haches, trois coins, un pilon pour broyer le bled, deux tenailles pour attiſer le feu, un fourgon de boulanger, deux réchauds, cent futailles pcur mettre l'huile, douze vaſes pour ſurvuider les chaudieres, dix futailles pour mettre le marc, autant pour la lie de l'huile, autant pour le vin & vingt pour le bled; un vaſe pour tremper les lupins, ſix cruches de terre pour le vin, une pierre à laver, une baignoire, deux cuvettes pour mettre de l'eau, des couvercles pour chaque futaille & chaque cruche, trois meules;

une qui fera tournée par des ânes, une que l'on tournera à bras & une à l'Efpagnole, trois bricolles pour y appliquer les hommes, un buffet, deux grands plats ronds de cuivre, deux tables, trois grands bancs, un banc pour la chambre à coucher, trois tabourets, quatre chaifes, deux fauteuils; un lit dans la chambre à coucher, fept autres, dont quatre fanglés avec des courroyes, un métier de Tifferand, deux mortiers, quatre pilons, un pour broyer les fêves, un autre pour broyer le bled, un troifieme pour broyer les graines, & un dernier pour dépouiller de leurs coques ou hériffons, les fruits qui s'en trouvent pourvus; une mefure qui contienne le *modius*, une autre moitié moins grande, huit matelas, huit couvertures, feize oreillers, dix draps, trois ferviettes, fix cafaques pour les gens.

CHAPITRE XI.

Etat de ce qui eft néceffaire pour garnir un lot de vigne d'environ cent *jugera*. Il faut y avoir un Métayer, une Métayere, dix ouvriers, un bouvier, un ânier, un homme pour avoir foin des fauffayes (1), un porcher, faifant en tout feize perfonnes :

(1) Quoique Varron, en citant ce paffage 1, 18, ne parle pas de cet homme, & qu'il ne faffe monter en conféquence qu'à quinze le total des perfonnes comprifes en cet état,

une paire de bœufs, deux ânes pour traîner la charette, un autre pour tourner la meule, trois pressoirs complets dans tous leurs accessoires, un nombre suffisant de futailles, pour pouvoir contenir cinq vendanges de huit cens *cullei* chacune (2), vingt futailles à part pour mettre le marc, & autant pour mettre le bled, avec des couvercles pour chacune, & de quoi les enduire toutes; six urnes de genêt d'Espagne, quatre amphores de même matiere (3), deux entonnoirs, trois passoires d'osier pour passer le vin doux, trois autres pour passer le vin fait, afin d'en ôter les fleurs qui nagent par-dessus, dix grands vaisseaux longs pour mettre le vin doux, deux charrues, deux (4) jougs

---

nous ne doutons pas que Caton ne l'ait compris dans son état, vû que les saussayes sont de la plus grande utilité dans les vignobles. Il arrive souvent que Varron, en citant Caton, se fie trop sur sa mémoire.

(2) C'est-à-dire, quatre mille *cullei* en tout. Ce nombre ne doit pas paroître exorbitant, puisqu'un *jugerum* rendoit jusqu'à dix *cullei*, Varron 1, 2, Pline 14, 4, & qu'il s'agit ici d'un vignoble de cent *jugera*.

(3) C'étoit apparemment pour mesurer le vin aux acheteurs, parce que, si l'on eût employé à cet usage des vases de terre, ils auroient été sujets à se casser par le fréquent usage : il faut croire qu'elles étoient enduites de poix, ou de quelqu'autre matiere molle qui, en bouchant les trous, afin qu'elles pussent contenir la liqueur, ne nuisoit point à leur légereté, ni à leur flexibilité.

(4) Si, selon notre Auteur, Ch. LXII, on doit avoir autant de charrues que de jougs; on doit aussi avoir autant

pour la charette, un autre pour atteler les bœufs aux meules, & un quatrieme (5) pour les ânes; un grand plat rond de cuivre, une bricole pour appliquer les hommes à la meule, une chaudiere de cuivre de la contenance d'un *culleus* avec son couvercle, trois crochets de fer, une autre chaudiere de même grandeur pour la cuisine, deux cruches à eau, une amphore à trois anses & large orifice, un bassin, un pot à anses, un bassin à laver les mains, un sceau pour puiser de l'eau, un plat creux de la forme d'un bouclier, une couloire, un chandelier, un pot-de-chambre, quatre lits, un banc, deux tables, un buffet, un coffre pour mettre les habits, une armoire, six banc longs, une roue dans laquelle un homme se met pour tirer de l'eau du puits, une mesure ferrée de la contenance d'un *modius*, une autre mesure moitié de la précédente, une pierre à laver, une baignoire, un vase pour tremper les lupins, dix cruches à vin, les harnois pour la paire de bœufs, trois couvertures pour les ânes, trois petits bâts, trois cabacs pour faire du vin avec de la lie, trois meules qui seront tournées par des ânes, une autre que l'on tournera à bras; quant aux ustensiles de fer : il faudra avoir

---

de jougs que de charrues; par conséqnent ce n'est pas un joug qu'il faut lire selon la version commune, mais deux, puisqu'il y a deux charrues.

(5) Il est probable que le joug que l'on attachoit aux ânes étoit d'une forme particuliere, autrement Caton se seroit contenté d'exiger deux jougs en général pour les meules.

six

ſix ſerpettes pour tailler la vigne, cinq pour couper les liens des ſeps, cinq faulx pour couper le bois dans les forêts, dix pour émonder les arbres, & autant pour couper les ronces, ſix haches, ſix coins, deux ſocs, dix fourches, huit bêches, dix pioches, deux rateaux à quatre dents, quatre civieres & une corbeille pour porter le fumier, deux réchauds, deux tenailles pour attiſer le feu, un fourgon de Boulanger, vingt paniers d'oſier d'Améria, ſept corbeilles pour porter la graine qu'on veut ſemer, quarante baquets à poignée pour porter le raiſin au preſſoir, quarante pelles de bois, deux grands vaiſſeaux de bois pour dépoſer le raiſin, huit matelas, huit couvertures, ſeize oreillers, dix draps, trois ſerviettes, ſix caſaques pour les gens (*6*).

CHAPITRE XII.

CE qu'il faut pour un preſſoir, que l'on veut monter ſur le pied de cinq aſſortimens complets. Cinq arbres de preſſoir montés [D], & un (1) en réſer-

(*6*) Il y a beaucoup de fautes ici dans les nombres : nous ne garantiſſons point ceux que nous avons adoptés ; nous avons ſeulement eu l'attention de les faire quadrer avec ceux du Chapitre précédent, au prorata du nombre d'ouvriers, qui eſt le double dans ce Chapitre-ci.

(1) Le texte porte *trois* : mais par quelle raiſon devroit-il

ve, cinq treuils également montés [C] & un d'attente, cinq cordes de cuir, cinq cordes de retraite, cinq cables d'abatage [γ], cinq paires de mouffles [δ], dix cordes à mettre à la tête des leviers pour les rabattre [B], cinq ſolives pour mettre en pied droit ſous les arbres en leur repos [ε], ſix vaſes à puiſer le vin dans le baſſin où il ſe rend à la ſortie du preſſoir, trente leviers [α & λ], ſoixante aiguilles [φ] (2), ſix clefs avec leurs clavettes ou coins, ſervant à retenir les arbres jumellés, au cas qu'ils viennent à ſe déſunir, cinq *trapetes* [T], dix pieds-pendans [Y], quarante baquets à poignée, dix pelles de bois, cinq rables de fer.

CHAPITRE XIII.

Ce qu'il faut pour un preſſoir au moment où l'on en fera uſage. Un vaſe de cuivre qui contienne cinq *quadrantals*, trois crochets de fer, un grand plat rond de cuivre, une paire de meules [X], un

---

y avoir plus d'arbres en réſerve que de treuils? pour les autres nombres de ce Chapitre, comme ils ſont preſque tous fautifs, nous les avons corrigés de la façon qui nous a paru la plus raiſonnable. On en verra les motifs dans l'Explication qui ſe trouve à la fin de l'Ouvrage.

(2) Ce ſont des bouts de ſolives, au moyen deſquelles le point d'appui du pied de l'arbre peut être fixé plus bas ou plus haut à volonté.

crible, un tamis, une hache, un banc, une cruche à vin, une barre pour fermer le pressoir par-dedans, un lit tout dressé pour coucher les deux personnes libres qui gardent le pressoir; & pour coucher l'esclave qui tient le troisieme rang dans le pressoir, ainsi que les pressureurs, des cabacs tant vieux que neufs, un branle, un oreiller & un cuir, deux lampes environnées de grilles, une serre à provisions (1), une échelle (2). Voici ce qu'il faudra pour le cellier à huile. Des futailles pour mettre l'huile avec leurs couvercles, quatorze vaisseaux pour survuider les chaudieres d'huile, deux grandes tasses & deux petites, trois couloires de cuivre, deux amphores à huile, un pot-à-l'eau, une urne de cinquante *sextarii*, une mesure d'un *sextarius* pour l'huile, une petite cuvette, deux entonnoirs, deux éponges, deux cruches de terre, deux autres d'une urne chacune, deux couloires de bois, trois serrures avec leurs clefs, deux chaises, une balance & cent livres pesant, en poids justes de différentes valeurs.

(1) Je croirois plutôt que c'étoit un instrument armé de plusieurs crocs, que l'on mettoit près du foyer. Comme on y suspendoit principalement la viande, on l'appelloit *carnarium*, mais ce n'étoit pas sa seule destination : car on y suspendoit en outre tout ce que l'on vouloit préserver de l'humidité, comme les cordages, Chap. LXVIII.

(2) Ce qui suit regardant le cellier, auroit bien pû faire un Chapitre distinct.

CHAPITRE XIV.

SI vous faites marché avec un Entrepreneur pour vous construire une Métairie toute à neuf, sur un terrein brute, voici ce que cet Entrepreneur aura à faire. Tous les murs (conformément au plan) à chaux & à ciment, les pilliers en pierre de taille, toutes les charpentes nécessaires ; les seuils, les poteaux d'huisserie, les linteaux, les chevrons, les pieds-droits, les mangeoires des bœufs pour l'Hiver, & leurs rateliers (1) pour l'Eté, l'écurie pour les chevaux, les cabanes pour les gens, trois serres à provisions, une table ronde, deux chaudieres, dix étables à cochons, un âtre (2), une porte charretiere, & une autre telle que le Propriétaire la demandera, des fenêtres, dix barreaux de deux pieds pour les fenêtres tant

(1) Il sembleroit par cette distinction entre les mangeoires & les rateliers, qu'ils ne nourrissoient leurs bœufs pendant l'hiver que de légumes & de feuilles, & qu'ils ne leur donnoient que du foin pendant l'Eté. Peut-être même les changeoient-ils d'Etables dans ces différentes saisons.

(2 Je serois assez porté à croire que le *focus* des Latins ne signifioit pas seulement l'âtre, mais encore tout instrument de cuisine utile à la cuisson, comme réchaud, tourtiere, &c. Cette note retrouvera son application dans d'autres endroits de cet Ouvrage.

grandes que petites (3), ſix ouvertures pour donner du jour, trois bancs, cinq chaiſes, deux métiers de Tiſſérand, ſix carreaux tranſparens (4), un petit mortier pour battre le bled, un autre pour fouler les étoffes, des chambranles, deux aſſortimens d'uſtenſiles à l'uſage du preſſoir; ce ſera le Propriétaire qui fournira les matériaux, & tout ce qui ſera néceſſaire pour la confection de tous ces ouvrages; de façon que les ouvriers n'auront plus qu'à couper, tailler, rogner & mettre en œuvre; ce ſera l'Entrepreneur qui fournira la pierre, la chaux, le ſable, l'eau, la paille, & la terre néceſſaire pour faire le mortier. Si le tonnerre vient à tomber ſur cette Métairie, il faudra la purifier. Voici le prix qu'il en doit coûter pour ces ouvrages, à un galant homme qui fournira avec exactitude les matériaux néceſſaires, & qui payera comptant : ce prix, tant pour la couverture, que pour le reſte du bâtiment, ſe réglera par le nombre des tuiles qu'on ſuppoſera de deux

(3) Si le texte n'eſt point corrompu ici, comme il le paroît dans tout ce Chapitre, au moins par la confuſion qui y regne, leurs fenêtres ne différoient entr'elles que par la hauteur, & non par la largeur, puiſque des barreaux de deux pieds ſervoient aux grandes comme aux petites.

(4) C'étoit apparemment pour fermer les ouvertures dont il vient de parler, & ſe garantir des injures de l'air. Au ſurplus, ces carreaux n'étoient point de verre comme les nôtres, puiſque Séneque nous apprend qu'on n'a commencé à connoître le verre que de ſon temps.

pieds ; & voici comme on les eſtimera pour la couverture : s'il s'en faut d'un quart qu'une tuile ne ſoit entiere, elle ne ſera comptée que pour une demi-tuile, comme il en faudra quatre de celles qui ſe trouveront réduites encore à moins, pour faire la valeur d'une entiere ; au contraire les tuiles qui ſerviront de goutieres, ſeront comptées pour deux : quant au reſte du bâtiment, pourvu que l'on ſe borne à ne faire en pierre & mortier de chaux, que les fondemens, & à ne les élever hors terre que d'un pied, faiſant le reſte des murs en brique, ne mettant de croiſées & de chambranles, que ce qu'il en faudra abſolument, & ne faiſant en chaux & ciment dans tout le bâtiment que ce que la loi déſigne, le prix de chaque tuile ſera d'un *nummus*. C'eſt ſur ce pied que doit être payé le détail de la main-d'œuvre par tout galant homme qui fait bâtir dans un lieu ſain ; mais ſi l'on fait bâtir dans un lieu mal-ſain, où les ouvriers ne puiſſent pas travailler pendant les chaleurs de l'Eté, il en coûtera un quart en-ſus.

CHAPITRE XV.

LES (1) murs de clôture ſeront conſtruits en moëlon, avec mortier de chaux & ſable, que le Pro-

(1) On a mal-à-propos ſéparé ce Chapitre, & le ſuivant, qui ne devoient en faire qu'un avec le précédent.

priétaire fournira à pied d'œuvre : ils auront cinq pieds de hauteur, sans y comprendre le chaperon, auquel on donnera un pied de hauteur : ils auront un pied & demi d'épaisseur (2) : on chargera l'Entrepreneur de les crépir. Si le Propriétaire donne sa clôture à entreprise (3), le cent de pieds quarrés, c'est-à-dire, un quarré de pareil mur, ayant dix pieds de côté, ou un parallelogramme ayant cinq pieds de base sur une perche de vingt pieds, lui coûtera dix *nummi* (4). Si l'on donne un pied & demi d'épaisseur à la fondation, & que le Propriétaire fournisse les matériaux à pied d'œuvre, il doit compter sur un *modius* de chaux, & deux de sable par pieds de longueur de ces murs.

CHAPITRE XVI.

QUAND on donne la chaux à faire à charge de partage, voici comment l'on traite. Le Chaufour-

(2) Il est sensible que *longam p. XIV.* est interposé; que signifieroit en effet cette longueur de quatorze pieds? je crains bien aussi que la hauteur ne soit fautive, car une muraille de six pieds est trop basse pour garantir des bêtes sauvages ou des voleurs. Mais combien devoit-elle avoir? c'est ce qu'il est difficile de décider. Tenons-nous-en à dire que ce Chapitre est bien obscur.

(3) Il paroît qu'il faut supposer que c'est en se déchargeant de toute fourniture.

(4) Nous lisons *aut libellis in pedes V, & perticam unam*

nier s'engage à charger le four, à cuire la chaux, à la retirer du four, comme à préparer le bois convenablement à ce four : & le Propriétaire s'engage de son côté à fournir au pied de ce même four, la pierre & tout le bois nécessaire pour la calciner.

CHAPITRE XVII.

QUEL est le temps propre à couper le bois. Le robre ainsi que le bois dont on fait les échalats, est toujours bon à couper au solstice d'hiver. Pour les autres arbres qui portent leur semence, ils sont bons à couper lorsqu'elle est à son point de maturité, & ceux qui ne la portent point, lorsqu'ils se dépouillent. De même que l'on peut cueillir du fruit en tout temps de l'année, sur les arbres qui ont à la fois de la semence verte & de la mûre, tels que le cyprès & le pin, on peut aussi les couper dans tel temps de l'année que l'on voudra. En effet, ces arbres ont de deux especes de noix (1), celles de la seconde année, dont la semence est prête à tomber, & celles de l'année : or il faut les cueillir dès qu'elles commencent à s'entr'ouvrir ;

---

pedum XX, num. X. Le texte tel qu'il est nous semble inintelligible.

(1) On appelle celles du pin, des pignons.

mais comme elles ne font que commencer à mûrir aux premieres femailles, il faut encore attendre à plus de huit mois par-delà. Quant aux noix de l'année, elles font trop vertes pour être cueillies. L'orme eft encore bon à couper à la chute de fes feuilles.

CHAPITRE XVIII.

Si vous voulez conftruire un preffoir à quatre équipages complets [*Planch. I*], & qu'il n'ait que la grandeur abfolument néceffaire, arrangez vos piéces de la maniere qui fuit. Donnez deux pieds d'équariffage aux jumelles [A], & neufs pieds de hauteur y compris les tenons qui les termineront fupérieurement, & la portion de leur pied qui fera engagée dans le patin; ouvrez le logement des aiguilles [Aa] de trois pieds neuf pouces en hauteur, fur fix doigts de largeur : ouvrez une mortaife [Ab] à un pied & demi du fol: donnez deux pieds à l'entre-jumelles, écartez-les de deux pieds des murs (1); mettez dix-huit pieds entre ces jumelles [A], & la paire de poteaux [B] qui appartient à ce même preffoir; donnez à chaque poteau [B] deux pieds de diametre, & dix

(1) Nous aurons de grandes obligations à quiconque nous donnera la clef des paroles qui fuivent *in* 11. *arbores p.* 1 =- car il ne nous a pas été poffible de les entendre, c'eft ce qui nous les a fait fupprimer.

pieds de hauteur, y compris les tenons qui doivent les terminer ſupérieurement, & la partie qui ſera engagée dans le patin. Le treuil [C] doit avoir neuf pieds de longueur, ſans compter celle de ſes tourillons. L'arbre [D] doit avoir vingt-cinq pieds de longueur, y compris la partie engagée entre les jumelles, laquelle aura deux pieds & demi de longueur. La ſurface du hangard, qu'occupent deux preſſoirs, y compris leurs deux baſſins [P] & deux *Trapetes* [T] (2), aura 33 pieds de largeur, priſe ſur la longueur du hangard [EF]; dans cette ſurface ſeront pris, entre un preſſoir à droite, & un à gauche, vingt pieds pour placer les deux *Trapetes* [T, T1] appartenant à ces deux preſſoirs [GG]; entre les poteaux d'un preſſoir [B], & ceux du preſſoir de la ſeconde couple qui eſt ſur le même alignement, il faut une eſpace de dix-huit pieds pour les charrois [HH]. Entre ces derniers poteaux [B], appartenant à la ſeconde couple de preſſoirs, & le mur qui eſt derriere leurs jumelles [A], il y aura vingt-deux pieds [II]; ainſi le total de l'emplacement qu'il faut pour loger ces quatre équipages, eſt de ſoixante & ſix pieds de longueur [EE], ſur trente-ſix pieds de largeur entre murs [JJ]. Aux places où vous dreſſerez vos jumelles [A], faites de bons fondemens de cinq pieds de profondeur : couvrez-en d'une pierre dure d'un

---

(2) Il appelle *Trapete* la machine dont il donnera la deſcription dans les Chap. XX. XXI. & XXII.

pied & demi d'épaiſſeur, la ſuperficie qui ſera de ſix pieds & demi de longueur, ſur deux pieds & demi de largeur [*A*]. Vous creuſerez dans cette pierre un logement pour les pieds des deux jumelles [A]; établiſſez-donc dans ce logement vos deux jumelles [A]; ce qu'il y reſtera de vuide entre le pied de l'une & celui de l'autre, doit être rempli par une piéce de chêne, & s'il s'y trouve quelque faux joint, on y coulera du plomb. Les tenons ſupérieurs des jumelles [A] auront ſix doigts de hauteur, & elles ſeront coëffées d'un chapeau de chêne [Ac]. Vous ferez de même de bons fondemens, de cinq pieds de profondeur, pour placer les poteaux [B]; vous y poſerez ſur ſon lit de carriere, & bien de niveau, une pierre de taille longue de deux pieds & demi, large de deux pieds & demi, & épaiſſe d'un pied & demi [*B*]. Sur cette pierre [*B*] vous poſerez un poteau [B], & ſur une pierre [*B*] ſemblable, & aſſiſe de même, vous poſerez l'autre poteau de cette paire [B]. Sur les jumelles [A] & les poteaux [B] de chacun des deux preſſoirs, vous poſerez une poutre horiſontalement, large de deux pieds, groſſe d'un pied, & longue de trente-ſept pieds, ou deux poutres de cette même longueur & jumellées, ſi vous n'en avez pas d'aſſez groſſes [KL]. Sur ces poutres [KL], vous poſerez entre les murs qui terminent la longueur du hangard, & le paſſage des voitures [HH]; (c'eſt l'emplacement des *Trapetes*) [T] vous poſerez, dis-je, une poutre de

vingt-quatre pieds de longueur, & d'un pied & demi d'équariſſage en une piéce, s'il ſe peut, ſinon en deux piéces jumellées [N]. Sur ces poutres [N], poſez des bouts d'autres poutres [O], qui s'appuieront indirectement par le moyen du poitrail [KL], ſur les jumelles [A] & les poteaux [B], & ſur cette charpente élevez une maçonnerie [Œ] pour en joindre le poids à celui des bois, & l'augmenter juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez. L'aire [P] de chaque preſſoir ſera fondée à cinq pieds de profondeur, elle ſera ronde, & aura ſix pieds de diametre; le baſſin [*P*] qui ſera rond auſſi, n'aura que trois pieds de diametre, & un pied trois quarts de profondeur. Le pavé de la totalité du hangard [Q], aura été creuſé de deux pieds de profondeur, & le fond en aura été aſſuré à l'aide de la hie, après quoi l'on aura étendu une couche de demi-pied d'épaiſſeur en menu ciment, avec chaux & ſable, & d'autres couches ſemblables, juſqu'à ce que l'on ait eu regagné ſon premier niveau; mais pour les aires [P], & les baſſins [*P*], voici la façon de les paver : lorſque vous aurez bien nivellé & applani la ſurface des fondemens, couchez une premiere aſſiſe de gravier, ſable & chaux, & la battez. Faites une ſeconde aſſiſe pareille, recouvrez celle-ci d'une couche épaiſſe de deux doigts en chaux & ciment de teſſons paſſé au crible; cette couche faite, battez-la, frottez-la & poliſſez-la à l'huile, & vous aurez de bonnes aires de preſſoirs [P], & de bons

baſſins [*P*]. Vous choiſirez entre le chêne ou le pin pour faire vos jumelles [A], & vos poteaux [B]. Si vous voulez vous diſpenſer d'employer des poutres [KL] auſſi longues que le porte la fixation précédente, entez-les par entailles; & dès-lors, il ſuffira d'avoir des poutres de vingt-cinq pieds. La table qui couvrira le tas à preſſurer [Θ], aura quatre pieds de diametre, les piéces en ſeront jointées & aſſemblées par clefs à la Carthaginoiſe (3), elles auront ſix doigts d'épaiſſeur, elles ſeront liées extérieurement par clefs à queue d'hirondes, de bois d'Yeuſe, maintenues en place par des chevilles de cornouiller. Elles ſeront encore affermies dans leur aſſemblage par trois barres fixées par des clous de fer. Cette table [Θ] ſera d'orme, ou de cornouiller ( ). Si vous avez de l'un & de l'autre bois, entremêlez-les.

CHAPITRE XIX.

SI ces équipages ſont deſtinés au preſſurage du raiſin, les jumelles [A] & les poteaux [B] au-

(3) C'eſt-à-dire, par clefs en forme de tenons pénétrant d'une moitié de leur longueur dans l'épaiſſeur d'une piéce, & la ſeconde moitié dans l'épaiſſeur de l'autre piéce, & chevillées dans l'une & dans l'autre.

(4) En liſant *corno* au lieu de *corylo*. En effet, le coudrier eſt un arbriſſeau, plutôt qu'un arbre capable de fournir des piéces de cette importance.

ront deux pieds de hauteur de plus; on terminera les entr'ouvertures des jumelles [Aa], à un pied au-deſſous du chapeau [Ac], par un logement ouvert de demi-pied en hauteur comme en largeur, pour recevoir une aiguille particuliere. Chaque tête du treuil [C] ſera percée de trois trous de part en part, ce qui produira ſix orifices pour recevoir les barres [α]; le premier trou ſera percé à demi-pied du tourillon, les autres ſeront diſtribués avec égalité ſur la longueur de la tête. Le croc ſera ſur le point milieu de la longueur totale du treuil [C], & le milieu de l'intervalle qui ſe trouvera entre les poteaux [B], doit être marqué par ce croc. Pour que l'arbre [D] ſoit bien établi dans ſa juſte direction, vous aurez ſoin en taillant le pied (1) de vous jauger fidelement ſur le milieu de la largeur de l'arbre, à l'effet que ce milieu concoure préciſément avec le milieu de l'entre-jumelles. Vous laiſſerez un travers de pouce de jeu entre cette piéce & les jumelles [A]. Les plus longs leviers, dont on puiſſe faire uſage, ont dix-huit pieds; les ſeconds ſeize; les troiſiemes quatorze (2); ceux dont on uſe le plus commu-

(1) C'eſt-à-dire, la partie compriſe entre l'extrémité & l'épaulement [Df], qui s'oppoſe à ce qu'il s'engage trop avant dans les jumelles [A].

(2) Le texte porte quinze, mais il eſt viſible qu'il faut lire quatorze pour obſerver la progreſſion. Il eſt ſingulier qu'aucun Editeur, ni aucun Commentateur n'ait fait cette correction.

nément sont de douze [a], de dix, & de huit pieds seulement [λ].

CHAPITRE XX.

COMMENT il faut ajuster le *Trapete* [*Planch. II. Fig. II.*]. Il faut que la petite colomne de fer [V], qui s'éleve sur le *miliaire* [*U*c] (1), soit fixée invariablement, & bien verticalement : pour cet effet, enfoncez des coins de bois de saule tout à l'entour, dans la boëte où elle est engagée [*U*d], gardez-vous d'y couler du plomb, pour l'affermir (2); si elle vacille, arrachez-la plutôt, & posez-la

(1) Il appelle *miliaire* [*U*c], une exubérance de la forme d'un vase miliaire qui occupe le centre du bassin [U], & qui a la même hauteur que le rebord [*U*a]. Il y en a qui prétendent que le vase, qui avoit cette forme particuliere, servoit à cuire le millet, & que son nom lui venoit delà, mais il est plus probable que c'étoit un vase quelconque d'usage dans les bains, ou dans les cuisines, pour chauffer l'eau, auquel, par la raison qu'il étoit haut & étroit, on a peut-être trouvé de la ressemblance avec un grain de millet; de là son nom : mais je croirois plutôt que l'étymologie de notre miliaire viendroit plutôt de la ressemblance qu'il avoit avec les pierres, dont on se servoit pour marquer les milles.

(2) En effet, le plomb ne seroit pas à l'abri de tout dérangement, & rendroit extrémement difficile le rétablissement de l'aplomb de la colomne [V], dès que quelque accident l'auroit interverti.

de nouveau avec des coins de bois de ſaule, juſqu'à ce que vous ſoyez parvenu à la rendre ſtable & bien d'aplomb. Faites les moyeux [*X*gg] des meules [X] d'olivier *orchis*, & aſſurez-les dans la pierre à l'aide du plomb que vous coulerez entre la pierre & le bois; ayez ſoin d'éviter qu'ils ne balottent (3) : s'ils viennent à vaciller à l'eſſieu [W], remboîtez-les de boîtes [*W*e] d'une ſeule piéce (4) épaiſſes d'un travers de pouce, & faites en ſorte que les deux orifices de chacune s'affleurent exactement de chaque côté, & puiſſent tous deux être fixés par clous, crainte que la boîte [*W*e] ne ſe dérange.

CHAPITRE XXI.

DONNEZ dix pieds de longueur à l'eſſieu [W] (1) : qu'il ſoit de la groſſeur que demandent les

---

(3) *Ne laxi ſient* nous ſemble être une ſuite immédiate de *circumplumbato*, & par conſéquent ne regarder que l'aſſemblage & la ſtabilité du moyeu [Xgg] dans la meule [X]. Autrement, *ſi labent in cupam*, (car il eſt viſible qu'il ne faut pas ſéparer ces mots), ſeroit une répétition.

(4) Nous expliquons *ſolidas* ici, comme dans le Chap. XVIII, *vel duplices indito, ſi ſolidas non habebis*. Quant à *tunicas*, la meilleure preuve que nous ayons à donner de la juſteſſe de notre interprétation, eſt celle du ſens de notre phraſe.

(1) Ces mots *cupa* & *cupula* qui en eſt le diminutif, pa-

moyeux

moyeux [*X*gg] des meules [X] : donnés à la partie qui en formera le milieu, & séparera les meules [X] l'une de l'autre, toute la grosseur que demandera la colonne de fer [V] pour y être reçue : faites dans cette même partie le logement du sommet de la colomne [V] ; garnissez-le intérieurement d'une boîte de fer [*W*e] ajustée au diametre de la colonne [V], & à celui de l'essieu [W]. Vers le milieu de cet essieu [W], tant à droite qu'à gauche, faites des trous larges de quatre pointes de doigts, & profonds de trois; attachez sous cette piéce, qui est suffisamment large dans cette partie, une platine de fer [*W*f] percée pour livrer passage à la colonne [V], garnissez de lames de fer les quatre parois latérales [*W*f] de chacun des trous, que vous aurez pratiqués de droite & de gauche, dans la face intérieure de l'essieu [W]. Repliez sur cette surface chacune de ces quatre lames [*W*f] introduites dans chaque trou. Sur les parties repliées de toutes les lames [*W*f] insérées dans les trous de droite & de gauche, appliquez-en d'autres plus minces, que vous clouerez ensemble, pour contenir les premieres dont la destination est d'empêcher que les trous ne s'élargissent ; quant à la destination de ces trous, elle est de recevoir des pieds-pendans [Y]. Armez les parties

---

roisse venir du mot grec Κόπος qui signifie *fatigue*. Caton donne ce nom à ces pieces, parce qu'elles fatiguoient le plus. C'est le seul Auteur connu où l'on voie ce mot pris en ce sens.

de cet essieu [W], qui doivent être engagés dans les moyeux [*X*gg], chacune de quatre piéces de fer en forme de goutieres, que vous entaillerez dans le bois de toute leur épaisseur, & percerez dans le milieu, pour les fixer à l'aide de petits clouds. Vous percerez chaque fusée de l'essieu [W], à sa sortie de la meule [X], & en même-temps deux des piéces de l'armature, pour placer l'S [*X*k], qui s'opposera à ce que la meule [X] ne s'éloigne trop de l'épaulement. Pour assurer mieux ces armatures, embrassez-en les bouts extérieurs au moyen d'une frête [*X*l] du poids d'une livre (2), & large de six doigts, percée dessus & dessous au droit du trou de l'S [*X*k]; tout cela est nécessaire pour empêcher que l'essieu [W] ne soit mâché par la pierre. Mettez entre l'épaulement de chaque fusée & la meule [X], ainsi qu'entre la meule [X] & l'S [*X*k] des rondelles de fer bien lissées [*X*h, i], crainte que cette partie de l'essieu [W] & l'S [*X*k] ne soient promptement usées. Le corps de cet essieu [W] peut être d'orme ou de hêtre. Il en coûtera, pour le

(2) Suivant Vitruve 8, 7. les tuyaux prenoient leur dénomination de la largeur des lames qui servoient à les faire, ainsi si une lame avoit cinquante doigts de largeur avant d'être arrondie, on donnoit le nom de *quinquagenaria* au tuyau qu'elle servoit à faire. Il en étoit de même apparemment, à plus forte raison pour le poids, c'est-à-dire, que le poids d'une lame devoit encore plutôt donner le nom au tuyau, ou à la frête qu'elle avoit formée.

fer façonné & posé par le même ouvrier, soixante *nummi;* pour le plomb, quatre; pour le salaire de l'ouvrier, qui aura ajusté l'essieu [W] & les moyeux [*X*gg] dans la pierre, huit; pour le maître ouvrier s'entend. Il faut que le même ouvrier ajuste aussi le *Trapete* [T] : la somme totale de la dépense sera de soixante & douze *nummi*, sans compter le salaire des aides dont on aura eu besoin.

CHAPITRE XXII.

VOICI ce à quoi il faut prendre garde, quand on ajuste ces sortes de machines : que le bassin [U] soit bien de niveau; que les meules [X] en roulant soient constamment éloignées du rebord [*U*a] d'un travers de petit doigt, qu'elles ne touchent point au champ du bassin [U], de peur qu'elles ne le meurtrissent : qu'il y ait entre la meule [X], & le miliaire [*U*c] un doigt de jeu; s'il y en a trop, on le revêtira d'une corde dont la grosseur sera égale à ce qu'il y a de trop au jeu, on roulera cette corde autour du miliaire [*U*c], en le serrant fortement, & en pressant le plus qu'on pourra les révolutions de la corde les unes auprès des autres. Si les meules [X] portent sur le champ du bassin [*U*bb], rehaussez le miliaire [*U*c] à l'aide de tourteaux de bois [Z], percés pour être enfilés par

la colonne [V], & dont l'épaiſſeur ſoit telle, que les meules [X] ſe trouvent ſuſpendues à la hauteur convenable ; de même pour ajuſter les meules [X] relativement aux rayons du baſſin [U], ayez recours aux rondelles de bois ou de fer [*X* h, i] de diverſes épaiſſeurs, que vous mettrez entre l'épaulement & la meule [X]; ou entre la meule [X] & l'S [*X*k], ſuivant l'exigence du cas, à l'effet que les meules [X] ſuivent exactement leur chemin, ſans trop s'approcher ni s'écarter du rebord [*U*a], ou du miliaire [*U*c]. Une de ces machines a été vendue aux environs de Sueſſa, quatre cent *nummi* & une livre d'huile (1) ; il en a coûté ſoixante *nummi* pour l'ajuſter en place, ſoixante & deux tant pour le tranſport qui en a été fait par des bœufs, que pour les journées de ſix hommes y compris les bouviers. L'eſſieu [W] tout appareillé a coûté ſoixante & douze *nummi* en argent, & vingt-cinq pour l'huile : ainſi le tout eſt revenu à ſix cens dix-neuf *nummi*. Il en a été vendu une toute appareillée à Pompéii, qui a coûté trois cens quatre-vingt-quatre *nummi* d'achat, & deux cens quatre-vingt pour le tranſport. Il eſt toujours indiſpenſable de faire ajuſter ces machines chez ſoi, en les y mettant en place, & pour cela, il en coûte ſoixante *nummi* pour les frais :

---

(1) Nous donnons des pots de vin dans nos marchés, les Romains donnoient de l'huile : nous en retrouverons d'autres exemples dans cet Ouvrage.

ainſi toutes montées elles reviennent à ſept cens vingt-quatre *nummi*. Si vous voulez remonter de vieux *Trapetes* [T] avec de moyennes meules [X], qui n'aient qu'un pied & trois doigts d'épaiſſeur, ſur un pied de diametre, & dont l'ouverture ait un demi-pied de diametre de part en part, il faudra, lorſque vous les aurez fait apporter chez vous, les faire ajuſter relativement aux rayons des baſſins [U] de vos *Trapetes* [T]. On trouve de ces moyennes meules [X] près des murs de Rufrus (2), pour cent quatre-vingt *nummi*, & il en coûte trente pour les faire ajuſter : on les achette le même prix à Pompéii.

CHAPITRE XXIII.

AYEZ ſoin de faire préparer tout ce qui ſera néceſſaire pour la Vendange, de faire nettoyer les inſtrumens du preſſoir, raccommoder les paniers, enduire de poix les futailles & tout ce qui aura beſoin de cet apprêt; profitez des temps pluvieux pour préparer & raccommoder les paniers, pour broyer le bled, pour vous pourvoir de manequins, & pour ſaler les olives, qui ſeront tombées d'elles-mêmes. Il faut cueillir du raiſin noir dès qu'il en

(2) C'étoit un lieu de la ville de Nole, voyez au Chapitre CXXXV.

sera temps, pour faire le vin de premiere vendange, qui servira de boisson aux ouvriers, & mettre le vin doux chaque jour dans les futailles, à mesure qu'il se fera. On peut, s'il en est besoin, mettre dans le vin doux, du vin de mere-goutte (1) cuit jusqu'à diminution de moitié, auquel cas il en faudra mettre la quarantieme partie, ou bien une livre & demie de sel par *culleus*. Si l'on y met du marbre pulvérisé, on en mettra une livre par *culleus*, en observant de le mêler d'abord avec du moût dans une urne, & de le bien agiter avant que de le jetter dans la futaille; si l'on y met de la résine, il en faudra mettre trois livres dans un *culleus*; on l'émiera bien, & on la descendra dans la futaille, renfermée dans un petit sachet de jonc, de maniere qu'elle pende au milieu du vin, & on balottera fréquemment la futaille, afin de lui donner la facilité de se liquéfier. En général, soit que l'on mette du vin cuit jusqu'à diminution

(1) Pline, en citant cet endroit 14, 20, au lieu de vin de mere-goutte, prétend que Caton ordonne d'y mettre de la cendre dont on se sert pour faire la lessive, & le P. Hardouin ajoute dans ses notes que par *cinis lixivius*, qu'il veut aussi qu'on lise ici au lieu de *mustum lixivium*, on ne doit pas entendre la cendre elle-même, mais l'eau de la lessive qui a passé à travers cette cendre. Pline prétend encore que Caton recommande d'y mettre du souffre, quoiqu'il n'en soit pas ici question. L'erreur vient-elle des livres dont Pline s'est servi, ou des nôtres? je ne crois pas qu'on essaie jamais de ces recettes pour le démêler.

de moitié, soit que l'on mette du marbre pulvérisé, ou de la résine dans le vin, il faut remuer souvent ce mêlange pendant vingt jours. Il faudra partager dans chaque futaille, par portions égales, le vin de taille (2).

CHAPITRE XXIV.

MANIERE de faire du vin Grec. On prend du vin Apicius bien mûr, & sur un *culleus* de vin doux fait avec ce raisin, on met deux *quadrantals* de vieille (1) eau de mer, ou un *modius* de sel pur renfermé dans un sachet de jonc, que l'on suspend dans la futaille, & que l'on y laisse fondre avec le vin doux. Si l'on veut faire du vin paillet, on prend moitié vin gris & moitié vin Apicius, on y ajoute un trentieme de vieux vin cuit jusqu'à diminution de moitié. Regle générale: toutes les fois que vous voudrez travailler votre vin, mêlez-y un trentieme de vin cuit jusqu'à diminution de moitié.

(2) Pline ajoute *ibid.* comme de Caton, que cette opération ne doit se faire qu'après que le vin aura cuvé.

(1) On voit dans Columelle 12, 21, qu'ils gardoient quelquefois cette eau pendant six ans entiers avant de l'employer dans le vin.

CHAPITRE XXV.

LORSQUE le raiſin ſera mûr, & que vous le cueillerez, commencez par en garder une partie pour votre maiſon, & pour vos amis. Tâchez de ne le cueillir que lorſqu'il ſera bien mûr, & par un temps ſec, ſi vous voulez que votre vin ne perde pas de ſa qualité; paſſez tous les jours le nouveau marc ſur un lit de ſangle qui vous ſervira de crible à cet effet, foulez-le bien enſuite dans des futailles enduites de poix, où dans une cuve apprêtée de même, après quoi vous le couvrirez bien, & le ferez boucher, pour le donner aux bœufs pendant l'hiver, où ſi vous l'aimez mieux, vous jetterez un peu d'eau deſſus, pour en faire de la piquette, qui ſervira de boiſſon à vos gens.

CHAPITRE XXVI.

LA vendange finie, faites ſerrer en ſon lieu & place, les uſtenſiles à l'uſage du preſſoir, les paniers, les cabacs, les cordages, les barres & les aiguilles [Θ] (1). Faites nettoyer deux fois par

(1) Cette premiere phraſe eſt répétée dans le Chapitre LXVIII, où elle eſt plus à ſa place, ſçavoir après que le vin & l'huile ſont faits; car nous avons vû que les mê-

jour les futailles pleines : vous aurez ſoin d'avoir à cet effet autant de balais (2) que de futailles, & vous vous en ſervirez pour les frotter tout autour. Lorſque vous aurez fait cette opération un mois de ſuite, & qu'il ne reſtera plus d'impuretés dans vos futailles, bouchez-les : il ſera temps alors de tirer votre vin à clair, ſi vous le jugez à propos.

CHAPITRE XXVII.

COMMENCEZ vos ſemailles par la dragée, la veſſe, le fenu-Grec, les feves & l'ers, pour nourrir vos bœufs. Ce ne ſera qu'après avoir ſemé ce fourage juſqu'à deux & trois repriſes différentes, que vous ſemerez les autres graines. Dans le temps que vous ſemerez le grain, vous préparerez auſſi des foſſes dans les jacheres pour les oliviers, les ormes, la vigne & les figuiers. Si le terrein eſt ſec, c'eſt le cas d'y planter des oliviers dans le temps des ſemailles; il faudra auſſi tailler alors les jeunes oliviers qui auront été plantés précédemment, & déchauſſer les arbres.

mes inſtrumens ſervoient pour la plupart à l'huile comme au vin, ainſi il faut attendre que l'huile ſoit faite pour les ſerrer.

(2) Il donne la maniere de faire ces balais dans le Chap. CLII, qui ſeroit par conſéquent mieux placé à la ſuite de celui-ci.

CHAPITRE XXVIII.

QUAND vous aurez à planter des oliviers, des ormes, des figuiers, des arbres fruitiers, de la vigne, des pins, des cyprès, il faudra les bien enlever avec leur racines, & le plus que vous pourrez de la terre dans laquelle ils auront été élevés, & les envelopper pour pouvoir les transporter facilement; vous les ferez transporter dans des caisses de bois, ou dans des paniers. Gardez-vous, lorsqu'il fera du vent ou de la pluie, de rien déterrer, comme de rien planter, car c'est la chose du monde qu'il faut le plus éviter. Lorsque vous déposerez un arbre dans la fosse qui lui sera destinée, vous aurez soin de mettre au fond la terre qui étoit auparavant à la superficie, & d'en couvrir toutes les racines de votre arbre, après quoi vous la foulerez bien aux pieds, & vous la battrez le mieux que vous pourrez avec des hies & des leviers : c'est un point essentiel. Lorsque les arbres que vous planterez auront plus de cinq doigts de grosseur, vous les rognerez préalablement par le haut, & les recouvrirez avec du fumier, que vous envelopperez de feuilles.



CHAPITRE XXIX.

VOICI comme il faudra partager votre fumier: vous en porterez la moitié ſur les terres labourées, où vous devez ſemer du fourage; & s'il s'y trouve des oliviers, vous les déchauſſerez en même-temps, pour leur en appliquer une partie. Enſuite vous ſemerez votre fourage, & vous ajouterez encore au pied de ceux des oliviers déchauſſés, qui en auront le plus beſoin, un quart de votre fumier, que vous aurez ſoin de recouvrir de terre; vous réſerverez l'autre quart pour vos prairies, auxquelles il ſera ſurtout néceſſaire, ſi elles ſont ſeches. Voiturez le fumier lorſqu'il n'y aura pas de lune, & que le vent *favonius* (1) ſoufflera.

CHAPITRE XXX.

DONNEZ aux bœufs des feuilles d'orme, de peuplier, de chêne, de figuier, tant que vous en aurez, ainſi que du feuillage verd aux brebis. Faites parquer les brebis ſur les terres que vous devez enſemencer, & donnez-leur du feuillage juſqu'à ce que le fourrage ſoit mûr. Conſervez, avec tout le ſoin poſſible, le fourage ſec que vous aurez ſerré pour l'Hiver, & n'oubliez pas que cette ſaiſon eſt de longue durée.

(1) Voy. la Note 7 du Chap. VI.

CHAPITRE XXXI.

PRÉPAREZ ce qui ſera néceſſaire pour la récolte des olives : coupez à temps l'oſier & les ſaules pour avoir de quoi faire des corbeilles neuves, & réparer les vieilles. Voici de quoi on fait les aiguilles [φ] : on laiſſe tremper dans l'eau, ou bien l'on enfonce dans du fumier des branches d'yeuſe, d'orme, de noyer & de figuier, quand elles ſont trop ſeches, & l'on s'en ſert enſuite pour faire des aiguilles [φ], à meſure que l'on en à beſoin. Ayez ſoin de préparer des leviers [αλ] faits d'yeuſe, d'aliſier (1), de laurier, d'orme; donnez la préférence au charme noir (2), pour les arbres

(1) Pline 16, 84, lit *aquifolios*, qui veut dire *de houx*, mais comme il eſt difficile que le houx, qui eſt un bois flexible, pût ſervir à cet uſage, nous préférons *acrufolios*. Au ſurplus, peut-être que *l'aquifolios* de Pline, & *l'acrufolios* même de Caton, ſont tous deux *l'acrifolium*, qui eſt une eſpéce d'Yeuſe très-dure.

(2) Pline 16, 75, lit *ſapin noir* : effectivement on ne connoît gueres de charme noir, quoique quelques Auteurs veulent que ce charme noir ſoit un arbre ſemblable à l'orme, & dont les fruits ſont en grappe, comme ceux du houblon : ils le nomment *Oſtrya*. Cet arbre croît ſur les montagnes; ſon fruit eſt couvert en entier d'une eſpece de bourſe, & c'eſt par-là qu'il differe ſelon eux du charme, dont le fruit ſort d'une enveloppe fendue en pluſieurs en-

de pressoir [D] : faites attention à n'abattre l'orme, le pin, le noyer, ou quelque bois que ce soit, qu'au déclin de la lune après midi, & lorsque le vent du Sud ne soufflera pas. Ces especes d'arbres sont bons à couper, lorsque leur semence est mûre. Gardez-vous de les couper, ou de les mettre en œuvre pendant la pluie. Les arbres qui ne portent pas leur semence, sont bons à couper lorsqu'ils se dépouillent. Ne touchez ni au bois, ni au vin, tant que le vent du Sud soufflera, si ce n'est dans le cas de la plus grande nécessité.

CHAPITRE XXXII.

COMMENCEZ de bonne heure à tailler la vigne & les arbres auxquels elle est mariée. Provignez la vigne, & faites, autant qu'il se pourra, que les provins s'élevent droits au-dessus du revers de la tranchée, dans laquelle ils sont couchés : en taillant ces arbres, ayez soin de ne conserver que des branches qui soient écartées les unes des autres, & de les tailler comme il faut, sans en laisser une trop grande quantité. Que tous les pampres y soient bien liés, & prenez-bien garde d'en laisser trop de pendans, ou de les serrer trop fort en

droits : car ils se ressemblent d'ailleurs tous deux par les chatons.

les attachant. Veillez à ce que les arbres ſoient bien garnis de vignes, & que la vigne ſoit aſſez peuplée, pour fournir toujours de quoi regarnir les lieux où elle ſera trop claire : abbatez auſſi dans la même vue des ſarmens, & couchez-les en terre pour en faire des marcottes, que vous ſevrerez la ſeconde année.

CHAPITRE XXXIII.

POUR les vignes qui ne ſont point mariées aux arbres, voici les ſoins qu'elles exigent. Déliez tout ce qui aura été lié lors de la taille, quoiqu'il l'ait été convenablement, & liez-le de nouveau, dans la vue d'empêcher que les jets ne ſe tortuent, & afin qu'ils tendent toujours directement vers le haut : conſervez, autant que vous le pourrez, les branches à fruit, ainſi que celles d'attente ; vous ne ſçauriez trop vous attacher à bien élever vos vignes, comme à les bien lier, pourvu que vous ne les ſerriez pas trop. Voici d'autres ſoins pour d'autres temps. Dans le temps des ſemences, déchauſſez tous les ſeps. Quand la vigne ſera taillée, travaillez-la au pied ; cela fait, commencez à labourer, en traçant des ſillons par-devant & par-derriere, tout au long des files de ſeps. Plantez vos marcottes le plutôt que vous pourrez, & coupez enſuite les vignes ſur retour ; tout au moins

émondez-les, ou plutôt, ſi vous avez beſoin de marcottes, couchez-les en terre, afin de vous en procurer, que vous ſevrerez la ſeconde année. Il ne ſera temps de tailler les vignes nouvelles, que lorſqu'elles ſeront en bon état. Si votre plan de vigne eſt trop dégarni de ſeps, faites-y des tranchées pour y planter des marcottes; il faudra écarter l'ombre de ces tranchées, & les labourer ſouvent. Si votre vigne eſt vieille, ſemez-y de la dragée; ſi elle eſt maigre, n'y ſemez rien de ce qu'on laiſſe monter en épis (1); mais mettez autour des ſouches, ou du fumier, ou de la paille, ou du marc, afin qu'elles ſe fortifient. Dès que la vigne commencera à ſe garnir de feuilles, épamprez-la : liez ſouvent les jeunes vignes, de peur que leurs pampres ne ſe rompent, & dès qu'elles atteindront à la perche, attachez-y leurs pampres avec toute la précaution, que demandent des productions ſi nouvelles & ſi fragiles : ayez ſoin en même-temps de les décourber, & de les faire monter en ligne droite. Lorſque le raiſin commencera à tourner, retrouſſez les ſeps, en en relevant les pampres, effeuillez-les, & dégagez les grappes, en ſarclant autour des ſouches. Coupez les ſaules dans le temps convenable, & liez-en les branches en bottes, après les avoir écorcées; vous conſerverez à part l'écorce, & vous la met-

(1) Il veut apparemment que l'on n'y ſeme que des légumes ou du fourage, qui ſe coupe en verd.

trez tremper dans l'eau, afin de vous en ſervir, quand vous en aurez beſoin, pour attacher vos vignes; vous conſerverez auſſi les branches d'oſier pour en faire des corbeilles.

CHAPITRE XXXIV.

JE reviens aux ſemailles. Commencez par enſemencer les terreins les plus froids, & les plus aqueux, & vous finirez par les plus chauds. Gardez-vous de travailler à la terre, quand elle ſera trop mouillée. Il viendra de bons lupins dans une terre rouge, dans une terre légere & facile à cultiver, dans une terre forte, dans une terre remplie de cailloux, & dans celle qui eſt ſablonneuſe, ainſi que dans celle qui n'eſt point aqueuſe. Semez préférablement le bled appellé Ador (1), dans la craie, dans la terre qui eſt humide, dans la terre

(1) Qu'eſt-ce que c'étoit que le bled Ador? nous laiſſons à d'autres le ſoin de rapporter à nos grains & à nos légumes modernes, tous ceux dont les Anciens nous ont laiſſé le nom : il n'y a peut-être pas de recherche plus utile que celle-là; mais auſſi demande-t-elle beaucoup de connoiſſances, & de lectures : elle exige même une correſpondance bien établie avec les pays Etrangers, & ſur-tout avec l'Italie. Il ſeroit bien à ſouhaiter que quelqu'une des Sociétés d'Agriculture, ſi communes aujourd'hui, tournât ſon attention de ce côté-là.

rouge, & dans celle qui eſt aqueuſe; pour le froment commun, il faut le ſemer dans les terreins ſecs, dégarnis d'herbes & découverts.

CHAPITRE XXXV.

SEMEZ les fêves dans les terres fortes, & qui ne ſont point ſujetes à la grêle. Semez la veſſe & le fenu-Grec dans celles où l'herbe ſera rare (1) : il faut ſemer le bled *ſiligo* (2) & le froment commun dans les terreins découverts & élevés, & où le ſoleil reſte par conſéquent le plus long-temps. Semez les lentilles dans les terres pierreuſes (3) & dans les terres rouges, qui n'engendrent point d'herbes. Semez l'orge dans les terres neuves, ou

(1) Pline 18, 46, ajoute comme de Caton, *& qui ne ſeront point aqueuſes*, mais cette addition à bien l'air d'une explication du premier mot, dont Pline eſt l'auteur. Le ſtyle oraculeux de Caton n'eſt pas abondant en mots ſynonimes.

(2) Voy. la note du Chapitre précédent.

(3) Pline *ibid.* au lieu de *pierreuſes*, met *pleines d'arbriſſeaux.* Il faudroit connoître au juſte la nature de la lentille de Caton, pour juger laquelle de ces deux qualités il a exigé dans le terrein qu'il lui conſacre. En attendant que nous ayons acquis cette connoiſſance, nous pouvons toujours aſſurer qu'une terre pierreuſe eſt plus analogue à celle qui n'engendre point d'herbes, telle que celle qu'exige ici Caton de concert avec Pline lui-même, qu'une terre pleine d'arbriſſeaux.

dans celles qui peuvent rapporter toutes les années ſans ſe repoſer. Il faut ſemer les trémois (4) dans les endroits où l'on n'aura pas pû faire les ſemences à temps, & dans ceux que leur fécondité met à même de pouvoir porter toutes les années ſans ſe repoſer. Semez des raves ainſi que des raiforts dans un terrein bien fumé, ou naturellement gras.

CHAPITRE XXXVI.

Ce qui fume les terres. Il faudra répandre de la fiente de pigeons ſur les prés & dans les jardins, ou ſur les guerets. Vous garderez bien ſoigneuſement les crotes de chevres & de brebis, la bouze de vaches, ainſi que toute autre eſpece d'ordures; vous pouvez auſſi répandre de la lie d'huile ſur vos terres, ou en arroſer les arbres après les avoir déchauſſés, mais non profondément : il en faudra une *amphore* avec moitié eau pour les grands arbres, & une *urne* pour les petits (1), avec pareille quantité d'eau.

(4) Ainſi nommés, parce qu'ils muriſſent en trois mois : on les appelle auſſi bleds de Mars, parce que c'eſt dans ce mois qu'on les ſeme ; ils ont cet avantage ſur ceux que l'on ſeme en Automne, qu'ils ſont moins ſujets à être endommagés par les pluies, les inſectes, & les autres accidens qui ſurviennent ordinairement pendant l'hiver.

(1) Pline 17, 28, en citant ce paſſage, dit qu'il faut

CHAPITRE XXXVII.

CE qui nuit aux terres. Labourer la terre dans le temps qu'elle eſt trempée, eſt une choſe très-nuiſible : le pois chiche eſt encore pernicieux, tant parce que c'eſt une légume ſalé, que parce qu'on eſt obligé de l'arracher de terre, quand on veut le cueillir. L'orge, le fenu-Grec, & l'ers ſont toutes productions qui ſucent la terre & l'effritent, comme tout ce qu'on eſt obligé d'arracher pour le récolter. Ne ſemez point de fruits à coque dans les terres deſtinées aux grains; mais ſi vous y ſemez, pour reverſer en terre lors de la fleur, le lupin, la fêve, la veſce, ce ſera un fumier réel, ainſi que le chaume, la paille, les ſavars, la balle des graines, la feuille d'yeuſe & celle de chêne. Arrachez de vos terres à bled l'yeble, la ciguë, & autour de vos ſaules l'herbe haute & les glayeuls; ces plantes ſerviront de litiere aux brebis, comme les feuilles d'arbres que vous aurez ramaſſées, en ſerviront aux bœufs. Prenez à part le brou des fruits à coque, que vous jetterez dans

une amphore ou une urne de lie d'huile, avec autant d'eau ; mais cette quantité paroît ſi exceſſive, qu'il y a lieu de croire que ſa mémoire l'a trompé dans cette citation. Ce n'eſt pas la ſeule occaſion où l'on puiſſe porter ce jugement, à l'occaſion des différences qui ſe rencontrent entre Caton & lui.

une foſſe, vous verſerez enſuite de l'eau par-deſſus, & vous le remuerez bien avec un rabot, pour en faire une eſpece de mortier, que vous mettrez autour des oliviers, après les avoir déchauſſés; vous y mettrez auſſi la cendre des coques, que vous aurez ſoin de brûler à cet effet. Si votre vigne eſt trop maigre, coupez-en des ſarmens en petits morceaux (1), que vous mettrez dans des ſillons de labour, que vous y aurez faits, ou dans des foſſes creuſées à cet effet (2). Voici ce que vous aurez à faire pendant les veillées d'hiver. Vous façonnerez les échalas de chêne ou de tout autre bois, le lendemain que vous les aurez tranſportés à la maiſon, & par conſéquent lorſqu'ils ſeront ſecs; vous ferez des fagots, & vous porterez le fumier au tas : ne touchez point au bois qui eſt ſur pied, ſi ce n'eſt lorſqu'il n'y a point de lune, & qu'elle eſt dans ſon dernier quartier; les ſept jours d'après la pleine lune ſeront par conſéquent les plus opportuns pour déraciner le bois, ou pour le couper. Gardez-vous ſur-tout, autant que vous le pourrez, de le façonner (3), comme

(1) Pline 17, 9, en citant ce paſſage, fait dire à Caton qu'il faut les brûler, & non pas les enterrer, mais rien n'empêche que Caton n'ait donné cette derniere méthode, qui eſt encore d'uſage dans quelques pays, quoique celle de Pline ſoit plus générale.

(2) Ceux qui ont diviſé Caton par Chapitres, auroient bien dû faire commencer ici un autre Chapitre.

(3) Pline 16, 39 ſemble n'appliquer ce précepte qu'au

de le couper ou de le marquer avant qu'il ſoit ſec, non plus que lorſqu'il ſera gelé ou couvert de roſée. Ayez ſoin de ſarcler deux fois le bled, pour en arracher les mauvaiſes herbes, & de rateler l'avoine : on ramaſſera les branches d'arbres après la taille, & les ſarmens de vigne pour en faire des cabacs, & l'on deſtinera au feu les ſeps de vigne, ainſi que le bois de figuier; pour les autres troncs d'arbres, il faudra les arranger en tas, & les réſerver pour le Propriétaire.

CHAPITRE XXXVIII. (1)

FAITES un four à chaux de dix pieds de largeur, ſur vingt de profondeur, en obſervant d'en

bois noir, *caveto nigram materiam doles*, fait-il dire à Caton, mais il y a tout lieu de croire que *nigram* a été mis par corruption au lieu de *ne quam*, à cauſe de la reſſemblance de l'écriture.

(1) Il n'eſt pas probable que Caton ait rédigé ſon Livre comme il nous eſt parvenu, on ne peut ſoupçonner ce grand homme d'y avoir mis auſſi peu d'ordre qu'il y en a, ſans inſulter à ſa mémoire. Je croirois donc volontiers que tout ce que nous y trouvons, étoient autant de préceptes détachés, que les Copiſtes auront recueillis ſous tel ordre qu'ils auront jugé à propos, & la confuſion qu'ils y ont miſe ſe ſera perpétuée juſqu'à nos jours; & comment ne ſe ſeroit-elle pas perpétuée? Aujourd'hui même, quelqu'un oſeroit-il donner cet Ouvrage ſous un autre ordre? c'étoit notre pre-

diminuer insensiblement la largeur depuis le fond, jusqu'à ce qu'il n'ait plus que trois pieds par en haut. Si votre projet est de ne donner qu'une seule ouverture à votre four, faites-y une fosse en-dedans, qui ait assez de capacité pour contenir la cendre, afin qu'on ne soit pas obligé de la retirer par-dehors; qu'il soit d'une bonne construction, & que tout l'intérieur en soit bien consolidé. Si vous lui donnez deux ouvertures, il sera inutile d'y faire une fosse en-dedans, parce que, lorsqu'on sera dans le cas d'ôter la cendre, on pourra le faire par l'une des ouvertures, pendant que le feu sera allumé dans l'autre. Prenez garde que le feu ne soit interrompu, faites ensorte au contraire qu'il soit toujours bien entretenu, & qu'il ne s'éteigne ni pendant la nuit, ni en tel temps que ce soit; faites-y cuire de bonne pierre calcaire, la plus blanche & la moins marquetée sera la meilleure; vous aurez soin, en creusant la place destinée à faire ce four, de diriger l'ouverture de façon qu'elle aille en s'élargissant jusqu'en bas. Quand

---

mier dessein en entreprenant cette traduction, mais pour quelques personnes qui l'auroient lû avec plus de plaisir, que de critiques qui auroient crié contre nous ! faute de la hardiesse dont nous ne nous sommes pas trouvés capables, nous nous contenterons d'indiquer les Chapitres les plus déplacés; nous nous hasarderons même quelquefois à leur assigner une place plus convenable. Celui-ci, par exemple, ne choqueroit point comme il fait, s'il se trouvoit après le Chapitre XVI.

vous aurez achevé la fouille, vous disposerez la fournaise dans l'endroit le plus bas & le plus abrité du vent. Si votre four n'est pas assez profond, couronnez-le par en haut de briques, que vous y ferez sécher par ce moyen, ou bien rehaussez-le en-dehors avec du ciment & du mortier de terre. Si, lorsque vous aurez mis le feu par-dessous, la flamme vient à s'échapper par un autre endroit, que par le haut de l'ouverture, ayez soin de boucher cette crevasse avec du mortier de terre; prenez garde que le vent, & surtout celui du Sud, ne donne sur l'ouverture. Voici à quoi vous connoîtrez que la chaux sera cuite : il faudra que les pierres d'en haut aient l'apparence d'être cuites, que celles d'en bas se détachent & tombent, & que la flamme en sortant soit accompagnée de peu de fumée. Si vous ne trouvez pas à vendre votre bois & vos bourrées, & que vous n'ayez pas de pierres calcaires, dont vous puissiez faire de la chaux, employez votre bois à faire du charbon, & brûlez dans les terres labourées ce qui vous restera de bourrées & de sarmens, après en avoir pris ce qui sera nécessaire pour votre usage, vous semerez ensuite du pavot dans les terres où vous les aurez brûlés.



CHAPITRE XXXIX.

QUAND le temps ſera mauvais, & que l'on ne pourra pas travailler au-dehors, il faudra porter les ordures au tas de fumier, bien nettoyer les étables à bœufs & à brebis, ainſi que la baſſe-cour & toute la Métairie, & cercler les futailles avec du plomb ou avec du bois de chêne bien ſec. Vous pourrez vous ſervir de toutes ſortes de futailles, en tel état quelles ſoient, pour y mettre votre vin, pourvu que préalablement vous les ayez bien raccommodées & bien cerclées, que vous en ayez bouché exactement les fentes, & que vous les ayez bien enduites de poix. Voici comme il faudra faire le lut, avec lequel on bouchera les fentes des futailles. On prendra une livre de cire, autant de réſine, & deux fois moins de ſouffre, que l'on mettra dans un vaſe propre, on y ajoutera du Gypſe pulvériſé, & on réduira cette compoſition à un degré d'épaiſſeur ſuffiſant, pour former une eſpéce de lut, qu'on emploiera à raccommoder les futailles. Après qu'elles auront été raccommodées de cette maniere, on mêlera enſemble deux tiers de craie brute & un tiers de chaux, pour en faire de petites briques, que l'on fera cuire au four; lorſqu'elles ſeront cuites, on les broiera, & l'on s'en ſervira pour donner aux futailles une couleur

uniforme. Cherchez tout ce qu'il pourra y avoir à faire dans la Métairie pendant la pluie ; plutôt que d'être à ne rien faire, curez les réservoirs ; songez que lorsqu'on ne fait rien, la dépense n'en va pas moins.

CHAPITRE XL.

VOICI les opérations du Printemps. Il faudra faire des tranchées & des fossés dans les pépinieres, labourer les terreins destinés à former des plans de vignes, & provigner les vignes, planter des ormes, des figuiers, des arbres fruitiers & des oliviers dans les terreins gras & humides. Il ne faut enter les figuiers, les oliviers, les pommiers, les poiriers & les vignes, que lorsqu'il n'y a pas de lune, & toujours l'après-midi, pourvu que le vent du Sud ne souffle pas : voici la maniere d'enter les oliviers, les pommiers, les poiriers & les figuiers. Vous couperez la branche que vous voudrez greffer, & vous l'inclinerez un tant soit peu, pour en faire écouler l'eau : prenez garde en la coupant de déchirer l'écorce. Vous vous pourvoirez d'un petit bâton de résistance, que vous aiguiserez par le bout, & d'une verge de franc-osier fendue en deux, vous prendrez aussi de l'argile ou de la craie avec un peu de sable & de bouze de vaches, que vous pétrirez bien ensemble, jusqu'à ce que cela soit le

plus gluant que faire ſe pourra. Employez alors la verge d'oſier qui ſera fendue, à garotter la branche que vous aurez coupée à l'effet de la greffer, pour obvier à ce que l'écorce de celle-ci ne ſe déchire dans l'opération. Quand cela ſera fait, vous inſérerez juſqu'à la profondeur de deux pointes de doigts, le petit bâton ſec qui ſera aiguiſé par le bout, entre l'écorce & le bois de la branche que vous voulez greffer; enſuite vous prendrez une branche de tel arbre que vous voudrez enter, vous l'aiguiſerez en bec de flûte ſur une longueur de deux pointes de doigts, après quoi vous retirerez le bâton ſec que vous aviez inſéré dans la branche à greffer, & vous lui ſubſtituerez la branche que vous voulez enter, de façon que l'écorce de cette branche ſoit tournée du côté de celle de la branche greffée, & vous l'enfoncerez juſqu'à l'endroit d'où vous avez commencé à l'aiguiſer, & ainſi de même pour une ſeconde, une troiſiéme & une quatriéme greffe, & pour autant de greffes que vous voudrez vous procurer d'eſpeces de fruit. Vous lierez de nouveau la branche greffée avec votre oſier, vous l'enduirez avec le lut que vous aurez paitri, juſqu'à une épaiſſeur de trois bons doigts, & vous la recouvrirez en outre avec une feuille de bourrache (1), le tout afin que l'eau

---

(1) Quoique Pline, en citant ce paſſage, diſe poſitivement 17, 14 que *lingua bubula* eſt une eſpèce de plante, il y a des Commentateurs qui ont prétendu que cela devoit

ne pénetre pas jusqu'à l'écorce, s'il vient à pleuvoir. Vous aurez soin de bien attacher cette feuille de bourache sur l'écorce, afin qu'elle ne puisse pas s'échapper, ensuite vous entortillerez l'arbre avec de la paille longue, que vous y attacherez, pour le mettre à l'abri de la gelée.

CHAPITRE XLI.

On ente la vigne au Printemps, ou quand elle est en fleurs; mais cette derniere méthode est la meilleure. On ente les poiriers ou les pommiers au Printemps, & pendant cinquante jours durant le solstice, & enfin pendant la vendange (1) : on ente les oliviers & les figuiers au Printemps. Voici comme on s'y prend pour enter la vigne. On coupe le sep que l'on veut greffer, puis on le fend au milieu à travers la moëlle, & on y insere la greffe, après l'avoir aiguisée par le bout, de façon que les moëlles se joignent. Voici un autre fa-

s'entendre d'une laniere de cuir de bœuf, & il faut convenir qu'une feuille de bourrache paroît être un préservatif bien foible contre la pluie, mais d'un autre côté, dans quels frais ne jetteroit point la nécessité d'employer des lanieres de cuir pour chaque greffe : cette raison d'économie nous a déterminés à suivre l'interprétation de Pline.

(1) Pline, en citant ce passage 17, 4 fait dire à Caton après le solstice, & après la vendange.

çon : lorſque deux ſeps ſont contigus, on prend deux jeunes branches, une ſur chacun, que l'on aiguiſe obliquement, & que l'on attache enſemble moëlle contre moëlle, de façon que l'écorce de l'une touche à celle de l'autre. Voici encore une troiſiéme façon : on perce de part en part (2) avec une tariere le ſarment que l'on veut enter, on y inſere juſqu'à la moëlle deux brins de vigne telle que l'on veut ſe la procurer, après les avoir coupés obliquement. Il faut faire enſorte que leurs moëlles ſe joignent, & ils doivent être inſérés dans le trou que l'on aura creuſé ſur le ſarment enté, l'un d'un côté l'autre de l'autre. Ayez ſoin que les brins inſérés aient deux pieds de longueur ; vous les abbaiſſerez en terre, vous les reploierez du côté du ſep auquel tient le ſarment que vous aurez greffé, vous fixerez celui-ci à terre par le milieu avec de petits crochets, & vous couvrirez le tout de terre. Dans tous les cas, vous enduirez la branche greffée d'un lut que vous aurez pétri à cette intention, & vous la lierez & la recouvrirez, en ſuivant la méthode preſcrite pour les oliviers.

(2) Et obliquement, ajoute Pline 17, 25.



CHAPITRE XLII.

AUTRE façon d'enter les figuiers & les oliviers. Enlevez avec un greffoir de l'écorce, sur l'arbre dont vous voudrez faire un figuier ou un olivier : enlevez pareillement sur l'espece de figuier que vous voudrez vous procurer, un morceau d'écorce muni de son bourgeon. Appliquez ce morceau d'écorce sur l'autre arbre, à l'endroit précisément où vous l'aurez dépouillé, & faites ensorte qu'il s'y adapte parfaitement. Il faut qu'il ait trois doigts & demi (1) de longueur sur trois de largeur, vous enduirez ensuite & recouvrirez le tout comme il est dit ci-dessus.

CHAPITRE XLIII.

LORSQU'UN terrein est aqueux, il faut y creuser des tranchées pour recevoir les eaux, qui aient trois pieds de largeur à l'ouverture, & quatre pieds de profondeur : on ne leur donnera qu'un

(1) Pline, en citant ce passage 17, 16, exige quatre doigts entiers de longueur. Caton est exact dans les détails. Des à peu-près suffisent souvent à Pline.

pied & un palme de largeur dans le fond, que l'on aura ſoin de paver, où ſi l'on manque de pierres, on y arrangera des perches de ſaules vertes parallelement entr'elles & croiſées les unes ſur les autres, ou bien encore des bottes de ſarment au défaut de ces perches (1); on fera enſuite des foſſes de trois pieds & demi de profondeur ſur quatre de largeur, que l'on diſpoſera de façon que l'eau puiſſe s'écouler de ces foſſes dans les tranchées dont nous venons de parler; c'eſt dans ces foſſes que l'on plantera les oliviers. Pour planter les vignes, comme pour les provigner, il faudra

(1) Pline, citant ce paſſage 17, 11, ajoute, comme de Caton, qu'il faut mettre des perches ou du ſarment à la hauteur d'un demi-pied, quoique Caton ne s'explique point ſur la quantité. Mais il y a une différence bien plus eſſentielle à remarquer. Il ſuppoſe que les tranchées, telles que les preſcrit ici Caton, ſont celles même où l'on plante les oliviers, & par conſéquent dans ſon ſyſtême les pierres, les perches ou le ſarment, dont elles ſont garnies par le fond, ſerviroient à retenir l'eau, apparemment pour rafraîchir le pied de ces arbres dans les temps ſecs. Ce qui eſt abſolument contraire à ce que veut notre Auteur, puiſqu'il met une différence entre ces tranchées voiſines des foſſes où l'on plante les oliviers, & les foſſes elles-mêmes. Il donne aux unes & aux autres des dimenſions différentes, & déclare poſitivement que la deſtination de ces tranchées eſt de recevoir l'eau qui écoulera des foſſes, méthode d'autant plus ſage, qu'il eſt queſtion ici d'un lieu aqueux, dans lequel par conſéquent les arbres ſont plutôt expoſés à pourrir par trop d'humidité, qu'à avoir beſoin d'avoir le pied rafraîchi à cauſe de la trop grande ſéchereſſe.

aussi faire des fosses, qui n'aient pas moins de deux pieds & demi en quarré. Si l'on veut que les vignes & les oliviers, que l'on aura plantés, croissent promptement, il faudra bêcher une fois par mois les tranchées dont nous avons parlé, ainsi que le pied des oliviers, & cela jusqu'à ce que ces plantes aient atteint l'âge de trois ans. Cette méthode sera également employée pour les autres arbres.

CHAPITRE XLIV.

IL faut commencer à tailler les plans d'oliviers quinze jours avant l'équinoxe du printemps, & l'on pourra continuer à les tailler jusqu'à quarante cinq jours (1) par-delà. Voici la méthode qu'il faudra suivre en les taillant. Si le terrein où ils se trouvent est très-fertile, on se contentera de retrancher les branches desséchées, & celles que les coups de vent auront brisées : & au contraire plus le terrein sera ingrat, plus il faudra retrancher de branches & donner de façons aux arbres, plus il faudra s'appliquer à les élaguer pour décharger les tiges.

(1) Pline 17, 18 réduit ce temps à quarante jours.

CHAPITRE XLV.

En coupant les boutures d'oliviers que l'on voudra planter dans les fosses, l'on aura soin de leur donner trois pieds de longueur, & on apportera la plus grande précaution pour ne pas endommager leur écorce, soit en les façonnant, soit en les coupant; pour celles que l'on destinera à mettre en pépiniere, il suffira qu'elles aient un pied de long. Voici comme on plantera ces dernieres : on retournera avec une hoüe la terre dans laquelle on voudra les mettre, jusqu'à ce qu'elle soit bien ameublie & bien unie; lorsqu'on y enfoncera la bouture, il faudra la pousser avec le pied pour la faire entrer : si elle a de la peine à entrer, on la cognera avec un petit maillet ou avec un manche de hoüe, en prenant garde de briser l'écorce; mais on se gardera de faire un trou dans la terre avec un plantoir, pour lui faciliter le passage (1):

(1) Cette opération resserreroit les pores de la terre, & la bouture y étant moins intimement unie, que lorsqu'elle est entrée avec difficulté, elle en tireroit moins de sucs. Cette raison Physique nous a fait préférer la leçon *ne feceris* à la leçon *si feceris* qui veut précisément le contraire. C'est cependant cette derniere que Pline a adoptée 17, 18, mais nous osons assurer qu'elle est opposée non-seulement à la bonne Physique, mais encore à l'intention de Caton, puis-si

si en la plantant, on a soin de la mettre en terre par le bout qui tenoit à l'arbre, elle n'en profitera que mieux. Ce n'est que lorsque les boutures d'oliviers ont trois ans, & que leur écorce commence à prendre une nouvelle couleur, qu'il faut les transporter. Quand on met des boutures soit dans des fosses, soit dans des tranchées, il faut toujours en mettre trois à la fois dans la même fosse, & les écarter l'une de l'autre, de façon qu'elles ne sortent point de terre à plus de quatre travers de doigts, & qu'il y ait cependant un bouton formé, ou l'espérance d'un bouton hors de terre.

CHAPITRE XLVI.

COMMENT il faut s'y prendre pour former une pépiniere d'oliviers. Vous prendrez le terrein le meilleur, le plus découvert & le mieux fumé que vous aurez : il faudra qu'il ressemble le plus que faire se pourra en qualité, à celui auquel vous destinerez les sujets, & qu'il n'y ait pas une trop grande distance de l'un à l'autre, pour éviter la

que, si cet Auteur eût voulu que l'on fît un trou, la chose étoit toute simple, & il se seroit épargné d'ordonner qu'on la poussât avec le pied ; que dis-je ? qu'on l'enfonçât à coups de maillet. J'ose faire, dira-t-on, le procès au plus grand Naturaliste : oui, mais c'est pour défendre le premier Agriculteur, & son maître.

difficulté du transport. Vous retournerez ce terrein à la hoüe, vous l'épierrerez & le fermerez bien de haies tout-au-tour, ensuite lorsque vous planterez vos boutures, vous aurez soin de les alligner en les espaçant en tout sens d'un pied & demi ; vous les pousserez avec le pied pour les faire entrer, & si vous ne pouvez pas en venir à bout, vous les enfoncerez à coups de maillet ou de manche de hoüe (1); ayez soin qu'elles sortent de terre à la hauteur d'un doigt, & couvrez-les par le bout avec de la bouze de vaches, puis vous mettrez un signal auprès de chacune (2), & vous les sarclerez souvent, si vous voulez qu'elles croissent promptement. Vous suivrez la même méthode pour les semences qui se font autrement que par boutures.

CHAPITRE XLVII.

EXCEPTEZ-EN néanmoins les œilletons de roseaux, que l'on plante à trois pieds de distance les

(1) Non-seulement il n'est point question ici de préparer le trou, mais ce n'est plus un petit maillet qu'il faut choisir, tel maillet qui se présentera sous la main sera bon, pourvu qu'il ait assez de force pour vaincre l'obstacle, ce qui confirme la Note du Chapitre précédent.

(2) L'objet de ce signal est de les mettre à l'abri de la

uns des autres. Pour les plans de vignes, c'eſt abſolument la même méthode. Lorſque la vigne eſt ſur deux ans, on la rogne; lorſqu'elle en a trois, on la retire du plan pour la porter en pleine terre; il faut empêcher que les beſtiaux ne la broutent (1). Avant d'être retiré du plan, il faut qu'un ſep ait été taillé par trois fois, pour être en état d'être marié à un arbre, & on ne doit l'y employer que lorſqu'il a cinq nœuds, ſans compter ceux de l'année. Il faut ſemer toutes les années des poireaux dans les plans de vigne, ſi l'on veut en tirer par an quelque profit.

CHAPITRE XLVIII.

ON s'y prend pour former une pépiniere d'arbres fruitiers, de la même maniere que pour celle d'oliviers, & l'on pique en terre de toutes les eſpeces de boutures, dont on veut avoir des arbres. Avant de ſemer la graine de Cyprès, qui ſe ſeme au commencement du printemps, vous retourne-

mal-adreſſe ou de l'inattention des Sarcleurs, ainſi que l'explique Columelle 5, 9.

(1) Nous liſons *ne pecus paſcatur* au lieu de *ſi pecus paſcetur* qui ſe trouve dans le texte, & qui ne préſente aucun ſens de l'aveu même de Geſner : quelle ſingularité dans les Commentateurs, de corriger des endroits intelligibles & d'en laiſſer qui ſont vuides de ſens?

rez la terre à la hoüe, & vous ferez des planches de cinq pieds de largeur, ſur leſquelles vous étendrez du fumier bien menu, après quoi vous les ſarclerez & en briſerez les mottes. Il faudra que ces planches ſoient plattes, mais néanmoins un tant ſoit peu concaves dans le milieu. Quand cela ſera fait, vous ſemerez votre graine de Cyprès auſſi drue qu'on ſeme celle de lin, & vous criblerez de la terre par-deſſus de l'épaiſſeur d'un travers de doigt. Vous applanirez cette terre avec une planche (1) ou avec vos pieds, après quoi vous enfoncerez en terre autour des planches des fourches, ſur leſquelles vous poſerez des perches, & vous étendrez ſur ces perches du ſarment ou des claies de bois de figuier, qui ſerviront à garantir vos graines de la rigueur du froid & de l'ardeur du ſoleil; il faudra qu'elles ſoient à une hauteur ſuffiſante, pour qu'un homme puiſſe marcher librement deſſous. Vous arracherez ſouvent les mauvaiſes herbes, & cela dès qu'elles commenceront à lever, car ſi vous attendiez à les arracher qu'elles fuſſent déja fortes, vous riſqueriez d'arracher en même-temps vos cyprès. Il faudra ſemer & couvrir de la même façon les pepins de poires & de pommes, ainſi que les pignons, comme étant de la même claſſe.

(1) Les jardiniers ſe ſervent pour cela de planches qu'ils attachent à leurs pieds.

CHAPITRE XLIX.

SI vous voulez tranſplanter un vieux ſep de vigne, (ce que vous pourrez faire, pourvu qu'il ne ſoit pas plus gros que le bras,) vous commencerez par le tailler ſans lui laiſſer plus de deux bourgeons; enſuite vous le déterrerez bien juſqu'aux plus petites racines, en prenant garde de les endommager : pour lors vous le dépoſerez dans une foſſe ou dans une tranchée, dans la même ſituation où il étoit auparavant reſpectivement au ſoleil (1), & vous le couvrirez avec de la terre que vous piétrez bien. Il faut échalaſſer, lier & diriger ce ſep de la même façon qu'il l'étoit auparavant, & le bêcher ſouvent.

CHAPITRE L.

FUMEZ vos prairies baſſes au commencement du Printemps lorſqu'il n'y aura pas de lune, & les prairies ſeches lorſque le vent d'oueſt aura com-

(1) Nous croyons pouvoir donner ce ſens aux paroles de Caton *ita uti fuerit*, parceque cette pratique eſt fondée en raiſon, & adoptée par tous les bons Auteurs. Cependant Pline 17, 15 n'en fait pas de cas, & va même juſqu'à aſſurer que Caton n'en a fait aucune mention dans ſon Ouvrage.

mencé à souffler. Quand il sera temps d'interdire l'entrée de vos prés aux bestiaux, vous les nettoierez aussi en même temps, & vous en arracherez toutes les mauvaises herbes jusqu'aux racines. En taillant la vigne, ayez l'attention d'en mettre les bois & les sarmens en tas. Lorsque vous élaguerez les figuiers qui seront dans un plan de vigne, vous aurez soin de les tenir assez bas, pour qu'ils ne surmontent pas les seps. Vous ferez de nouvelles pépinieres, & vous remettrez les anciennes en bon état; toutes ces opérations doivent être achevées avant de vous mettre à labourer la vigne. Sitôt que le sacrifice (1) qu'on a coutume d'offrir à Jupiter au retour du Printemps, sera achevé, & que les offrandes en auront été consommées, vous commencerez les labours du Printemps par les terreins les plus secs, & vous finirez par les plus gras & les plus humides, sans cependant leur laisser le temps de s'endurcir.

CHAPITRE LI.

MANIERE de propager des arbres fruitiers & autres. Il faudra replier en terre les scions qui sortent à leurs pieds, & en relever l'extrémité

(1) La description de ce sacrifice se trouve dans le Chapitre CXXXII.

hors de terre, afin qu'ils prennent racine; ensuite il faudra les sevrer au bout de deux ans, & les planter. Le figuier, l'olivier, le grenadier cultivé, le coignassier & toutes les autres especes d'arbres fruitiers, le laurier, le mirte, le noyer de Preneste & le platane peuvent tous être propagés de cette façon, en séparant du tronc des scions, pour les planter ensuite.

CHAPITRE LII.

SI vous voulez propager un arbre avec plus d'attention, vous engagerez dans des pots ou dans des paniers troués une branche de cet arbre, & vous la porterez ensuite dans une fosse, sans la retirer du pot ni du panier. Voici comme on s'y prend pour faire prendre racine à cette branche sur l'arbre même : on perce par le fond un pot ou un panier, & l'on fait passer par ce trou la branche à laquelle on veut faire prendre racine. On remplit le pot ou le panier avec de la terre que l'on foule bien, & on les laisse sur l'arbre même. Quand la branche a pris racine, on la tranche sous le panier, puis on coupe le panier de haut en bas d'un seul côté, ou si c'est un pot on le casse, après quoi on porte la branche dans une fosse sans la retirer du panier, ni du pot (1). Il en est de même

(1) On la porte avec le pot ou le panier de peur de l'en-

de la vigne; on en coupe les marcottes au bout d'un an, pour les planter avec le panier. On peut se servir de cette méthode pour tel arbre que ce soit.

CHAPITRE LIII.

Coupez le foin dès qu'il en sera temps, & gardez-vous de trop tarder à le faire. Coupez-le avant que la graine en soit mûre, & mettez à part le meilleur, que vous donnerez aux bœufs pendant le Printemps lorsque vous les occuperez aux labours, en attendant que la dragée soit levée.

CHAPITRE LIV.

Voici la façon de préparer la pâture des bœufs, & de la leur administrer. Dès que les semailles seront achevées, il faudra ramasser le gland, & l'apprêter en le mettant tremper dans l'eau; on en donnera un demi *modius* par jour à chaque bœuf; ou bien un *modius* du marc que l'on aura eu soin de garder dans des futailles, à moins qu'ils

dommager dans le transport, mais on a soin de casser le pot ou de couper le panier, afin que les racines ne trouvent point d'obstacles, lorsqu'elles voudront s'étendre.

n'ayent rien à faire, auquel cas il vaudroit mieux les mener paître. On les menera paître de jour, & on leur donnera pour la nuit vingt-cinq livres de foin à chacun, ou à défaut de foin, des feuilles d'Yeuſe & de lierre. Il faut garder pour le beſoin la paille de bled, d'orge & de fèves, la veſce, la paille de lupins & celle de toutes les autres productions de ce genre. On choiſira celle de ces pailles qui auront le plus de fanage, pour les conſerver à la maiſon, & on les ſaupoudrera de ſel, pour les leur donner en guiſe de foin. Quand on commencera à leur en donner au Printemps, on leur donnera alors un *modius* de gland ou de marc, ou la même quantité de lupins détrempés, avec quinze livres de foin. Dès que la dragée ſera venue, on leur en donnera préférablement à tout; il faudra la cueillir avec la main ſi l'on veut qu'elle repouſſe, car ſi on la fauche, elle ne reviendra pas. On leur en donnera juſqu'à ce qu'elle ſe ſeche, après quoi on ſe réglera de façon à leur donner d'abord de la veſce, enſuite du panis, & après le panis des feuilles d'ormes. Si l'on a des feuilles de peupliers, on pourra les entremêler avec celles d'ormes, pour n'être pas à court de celles-ci. Au défaut des feuilles d'ormes, on leur donnera des feuilles de chênes ou de figuier : il n'y a rien de plus intéreſſant que d'avoir bien ſoin des bœufs. Il ne faut les mener paître que pendant l'hiver, lorſqu'ils ne labourent point, parce que quand ils ont une fois tâté du verd, ils s'atten-

dent toujours à en trouver ; auſſi faut-il leur mettre des muſelières (1) lorſqu'ils labourent, afin qu'ils ne ſe dérangent pas pour courir après l'herbe.

CHAPITRE LV.

Il faut ſerrer le bois ſur un plancher pour le Propriétaire, & laiſſer en plein air les troncs d'oliviers, & les racines arrangées en tas.

CHAPITRE LVI.

Nourriture des gens. On donnera à ceux qui travailleront quatre *modii* de bled pendant l'hiver, & quatre & demi pendant l'Eté ; au Métayer, à la Métayere, à l'Agent (1) & au bouvier, trois *modii ;* aux eſclaves qui ſont dans les

(1) Notre Auteur les appelle *fiſcellæ*, parce que c'étoient des paniers de joncs qui leur bridoient la tête.

(1) L'*Epiſtata* étoit une eſpece d'adjoint au Métayer dans les opérations de la régie. L'attention que les Romains avoient pour les bœufs refluoit ſur les bouviers, de ſorte qu'ils étoient dans une claſſe ſupérieure à celle des autres valets ; ils marchoient d'un pas égal avec le Métayer & ſa femme.

ſers quatre livres de pain pendant l'Hiver, & cinq livres dès qu'ils commenceront à labourer la vigne, & cela juſqu'à ce que les figues commencent à donner, car pour lors on les réduira à quatre livres.

CHAPITRE LVII.

VIN pour les gens. Après la vendange ils boiront de la piquette pendant trois mois; le quatrieme mois on leur donnera une hémine de vin par jour, c'eſt-à-dire, deux conges & demi par mois; le cinquiéme, ſixiéme, ſeptiéme & huitiéme mois, un *ſextarius* par jour, c'eſt-à-dire, cinq conges par mois; le neuviéme, dixiéme, onziéme & douziéme mois, trois *hémines* par jour, c'eſt-à-dire, l'amphore pour le mois; on leur donnera de ſurplus un conge par tête pour les Saturnales (1) & les Compitales. Le total ſera de huit *quadrantals* (2) par an pour chaque perſonne; il faut ajouter à cette dépenſe ce que l'on pourra en donner aux eſclaves qui feront dans

(1) C'étoient des fêtes, que les Eſclaves célébroient dans les campagnes vers la mi-Décembre, la ſolemnité duroit trois jours. Nous avons déja parlé des Compitales. Voyez la Note 1. du Chapitre V.

(2) Ce calcul n'eſt pas rigoureuſement exact. Voyez les mots QUADRANTAL & AMPHORA à la Table des poids, meſures & monnoies, à la fin de l'Ouvrage.

les fers, au prorata de l'ouvrage qu'ils feront; il ne ſera pas exorbitant de compter ſur un *quadrantal* de vin par an pour ces derniers.

CHAPITRE LVIII.

BONNE chere des gens. Vous garderez le plus que vous pourrez d'olives tombées, & même de celles qui auront été cueillies à temps quand vous ne pourrez pas vous promettre d'en tirer beaucoup d'huile, vous leur en donnerez, mais avec épargne, afin que la proviſion en dure le plus long-temps que faire ſe pourra. Lorſqu'elle ſera épuiſée, vous leur donnerez de la ſaumure (1) avec du vinaigre. Il leur faudra à chacun un *ſextarius* d'huile par mois: mais il ſuffira d'un *modius* de ſel par an pour chacun.

(1) *Halec* que nous rendons par *ſaumure*, étoit la lie d'une liqueur fort délicate, que les anciens faiſoient avec les inteſtins d'un poiſſon qui nous eſt inconnu, & qu'ils nommoient *Garon* ou *Garus*, Pline 31, 8. Ils faiſoient auſſi de l'*halec* avec de petits poiſſons de vil prix, tels que les anchois, *ibid.* & les pauvres gens trempoient leur pain dans cette eſpece de *ſaumure*, qu'on peut regarder comme de la gelée de poiſſon.



CHAPITRE LIX.

ENTRETIEN des gens. Vous leur donnerez tous les deux ans une tunique ſans manches de trois pieds & demi, avec des ſayes, & en leur donnant l'un & l'autre habillement, vous aurez ſoin de reprendre ceux qu'ils quitteront, pour en faire des caſaques. Il faut auſſi leur donner tous les deux ans de bons ſabots garnis de clouds de fer.

CHAPITRE LX.

IL faut compter pour la nourriture de chaque paire de bœufs, ſur cent vingt *modii* de lupins par an, ou ſur le double de gland; cinq cens quatre-vingt livres de foin & autant de dragée; vingt *modii* de fèves & trente de veſce. C'eſt pourquoi il faudra avoir l'attention de ſemer une aſſez grande quantité de veſce, pour en avoir ſuffiſamment à laiſſer monter en graine (1); quand on ſemera du fourage, il faudra le ſemer à pluſieurs repriſes.

(1) Cette attention eſt néceſſaire, par ce qu'il en falloit ſacrifier aux beſtiaux une certaine quantité en herbe : c'eſt pour la même raiſon qu'il ordonne enſuite de ſemer le fourage à diverſes repriſes, afin qu'ils en trouvent toujours du verd.

CHAPITRE LXI.

(1) QUEL est le premier principe de la bonne culture? c'eſt de bien labourer. Quel eſt le ſecond? c'eſt de labourer encore, & le troiſieme de fumer: ſi c'eſt un champ de bled que vous ayez à labourer, labourez-le bien & à temps, & non pas lorſqu'il ne ſera que ſuperficiellement détrempé. En labourant très-ſouvent & à fond un plan d'oliviers, on eſt sûr de parvenir à arracher les plus petites racines, au lieu que ſi on le laboure mal, ces racines s'éleveront hors de terre & groſſiront, & il arrivera que les forces de l'olivier ſe conſommeront à nourrir des racines inutiles. Le reſte de la culture d'un pareil plan, conſiſte à beaucoup planter, à enlever ſoigneuſement les ſujets, & à les tranſporter à temps avec leur motte & le plus de racines que faire ſe peut; enfin à bien plomber la terre ſur les racines, de peur que l'eau ne les faſſe pourrir. Si vous me demandez en quel temps il faut planter les oliviers, je vous répondrai que c'eſt dans le temps des ſemailles lorſque

(1) Il me ſemble que Pline a ôté toute l'élégance & la force de ce paſſage 18, 19, en obmettant la répétition de *labourer*. Quel eſt, dit-il, le point le plus important, c'eſt de bien cultiver un fond? quel eſt le ſecond, c'eſt de le labourer? quel eſt le troiſieme, c'eſt de le fumer.

vous les plantez dans un terrein ſec, & pendant le Printemps lorſque vous les plantez dans un terrein gras & fumé.

CHAPITRE LXII.

IL faut avoir autant de charettes que de paires de bœufs, de mulets ou d'ânes.

CHAPITRE LXIII.

IL faut qu'un cable de preſſoir [γ] ait cinquante-cinq pieds de long; la corde de cuir pour la charette doit avoir ſoixante pieds ; les guides de cuir, vingt-ſix pieds; les courroyes pour attacher les bœufs au timon de la charette, dix-huit pieds; la petite corde, quinze pieds; les courroyes pour les attacher au timon de la charrue, ſeize pieds; & la petite corde, huit pieds (1).

(1) J'aurois encore aimé à ſupprimer ce Chapitre, qui eſt répété mot pour mot dans le CXXXV, avec cette différence que les courroyes pour attacher les bœufs au timon de la charette y portent un pied de plus qu'ici, & que ceux deſtinés à les attacher au timon de la charrue y en portent au contraire quatre de moins : comment décider dans lequel des deux Chapitres l'erreur s'eſt gliſſée?

CHAPITRE LXIV.

Dès que l'olive ſera mûre, il faudra la récolter le plutôt que l'on pourra, & ne la laiſſer ſéjourner que le moins de temps poſſible ſur la terre & ſur le plancher, parce qu'elle s'y corromproit ; ceux qui la ramaſſent (1) voudroient toujours qu'il y en eût une grande quantité par terre, afin d'être plus employés, comme les preſſureurs voudroient qu'elle eût ſéjourné longtemps ſur le plancher, parce qu'elle s'y amollit, & qu'ils ont enſuite moins de peine à en exprimer l'huile. Ne donnez pas dans l'opinion que l'huile puiſſe augmenter en quantité, quand on laiſſe long-temps l'olive ſur le plancher : plutôt on fait l'huile, plus on y gagne tant ſur la quantité que ſur la qualité, & ſoyez ſûr que ce gain eſt en raiſon de la célérité dont on uſe : car il eſt certain que l'olive qui a ſéjourné long-temps ſur la terre ou ſur un plancher, eſt celle qui rend le moins d'huile, outre que la qualité en eſt la plus mauvaiſe. Survuidez l'huile deux fois par jour ſi vous pouvez,

(1) On voit (dans le Chapitre XLIV) qu'ils étoient différens de ceux qui la cueilloient à la main : effectivement les femmes & les enfans pouvoient être employés à la ramaſſer, mais non pas à la cueillir.

car

car plus elle reste de temps sur sa lie & sur son marc (2), moins bonne elle est.

CHAPITRE LXV.

MANIERE de faire l'huile verte. On enleve l'olive de terre le plutôt que l'on peut : si elle n'est pas propre on la lave, & on la purge des feuilles qui y sont inhérentes & de toute immondice : on fait l'huile le lendemain ou trois jours après qu'elle a été ramassée. C'est quand l'olive sera noircie sur l'arbre, qu'il faudra la cueillir à la main. Plus elle sera acerbe, plus l'huile qu'elle rendra sera de bonne qualité ; il est vrai que le propriétaire gagnera plus sur la quantité à ne faire de l'huile qu'avec des olives bien mûres : s'il gèle dans le temps de la cueillette, il ne faut faire l'huile qu'au bout de trois ou quatre jours. On peut alors saupoudrer l'olive de sel, si on le juge à propos. Il faut entretenir le plus haut degré de chaleur dans le pressoir & dans le cellier.

(2) *Fraces*, à proprement parler, s'entend de la chair des olives pressurées, y compris le noyau ; c'est ce qui produisoit le marc des olives. *Fraces sunt carnes & inde faces*, dit Pline 17, *6*.

CHAPITRE LXVI.

FONCTIONS du gardien du pressoir, & de celui qui survuide l'huile. Le premier gardera avec soin le cellier & le pressoir, & il n'y laissera entrer que le moins que faire se pourra. Pour que l'huile soit faite très-proprement & sans mêlange, il ne se servira point de vaisseaux de cuivre, & prendra garde que le jus des noyaux cassés de l'olive ne se confonde avec l'huile (1), car autrement elle contracteroit un mauvais goût. Il faut que le bassin, dans lequel l'huile se rend à la sortie du pressoir (2), soit revêtu intérieurement de plomb. A mesure que les pressureurs donneront un tour de levier, le survuideur puisera sur le champ l'huile avec la coquille, le plus diligemment qu'il

(1) C'est pour cela que Columelle 12, 50, recommande l'usage des meules, qui sont faciles à élever ou à abaisser suivant l'épaisseur des olives, pour éviter d'en briser les noyaux.

(2) On peut encore entendre ce *lacus* d'un fourneau, ou plutôt d'un réservoir d'eau chaude servant de bain-mari, sur lequel on mettroit la chaudiere, *cortina plumbea*, dans laquelle l'huile acquéreroit la fluidité que la chaleur lui procureroit, *quò oleum fluat*. Le Pere Hardouin explique ce *cortina* par *chaudiere*, & adopte par conséquent ce second sens. Pline 15, 6, Note 13.

pourra & ſans diſcontinuer, en prenant bien garde de ramaſſer la lie. On mettra d'abord l'huile dans une premiere cuve, d'où on la ſurvuidera à diverſes repriſes dans d'autres futailles (3), en jettant à chaque fois le marc & la lie de chacun des vaiſſeaux par leſquels elle aura paſſé. Dès que le baſſin du preſſoir ſera vuide, on le nettoyera ſoigneuſement.

CHAPITRE LXVII.

CEUX qui ſeront dans le preſſoir auront ſoin d'en tenir les inſtrumens bien nets, & veilleront à ce que les olives ſoient exactement preſſurées, juſqu'à ce qu'elles ne puiſſent plus rendre une ſeule goutte d'huile. Ils ne couperont point de bois dans le preſſoir (1) : ils tranſvaſeront ſouvent

(3) Quoique Caton ne parle que d'une futaille, nous en admettons pluſieurs, pour qu'il ſoit d'accord avec ce qu'il dit lui-même au Chapitre ſuivant, & avec Columelle 12, 50, qui exige qu'on ſurvuide l'huile dans trente vaiſſeaux différens.

(1) Pline 15, 6 nous en apprend la raiſon; c'eſt de peur que l'air ne ſoit trop agité dans le preſſoir, ce qui ſeroit contraire à la confection de l'huile, qui demande beaucoup de chaleur. C'eſt par la même raiſon que notre Auteur a défendu dans le Chapitre précédent d'y laiſſer trop entrer, de peur que l'air n'y pénétrât par l'ouverture de la porte. Auſſi Columelle 12, 50, veut-il que l'on ſe pourvoie

l'huile. Le gardien donnera aux preſſureurs à chaque preſſurée qu'ils auront complettée, un *ſextarius* d'huile, & fournira en outre ce qu'il en faudra pour la lampe. Il jettera tous les jours le marc, & ſéparera la lie de l'huile à chaque fois qu'il la ſurvuidera, & cela juſqu'à ce que l'huile ſoit placée à demeure dans la cuve du cellier. Il eſſuiera les cabacs avec une éponge. Il changera tous les jours l'huile de cuve, juſqu'à ce qu'on l'ait miſe dans les futailles. Il prendra bien garde que l'on n'en vole dans le cellier ou dans le preſſoir.

CHAPITRE LXVIII.

APRÈS la confection des vins & des huiles, il faudra relever les arbres du preſſoir [D], ſuſpendre dans la ſerre ou bien à l'arbre du preſſoir [D] les cordes à l'uſage du preſſoir, les cables [γ] & les cordes de retraite; & remettre en leur place les poulies, les aiguilles [φ], les leviers [αλ], les rouleaux de bois, les cabacs, les paniers grands & petits, les échelles & toutes les barres dont on ſe ſera ſervi (1).

d'avance d'une bonne quantité de bois, & Pline veut que l'on brûle les noyaux des olives dans le preſſoir.

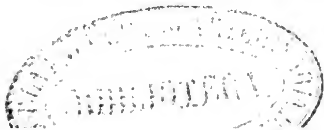
(1) Soit pour tenir les portes fermées par dedans, ſoit pour porter les vaſes, &c.

CHAPITRE LXIX.

FAÇON qu'il faut préalablement donner aux futailles neuves, avant de leur confier l'huile. On les remplira de lie d'huile qu'on y laiſſera pendant ſept jours, en obſervant d'en mettre tous les jours de la nouvelle au prorata du déchet qu'elle aura ſouffert, après quoi on retirera cette lie, & on fera ſécher les futailles; quand elles ſeront ſeches, on délaiera dans de l'eau de la gomme, qu'on y aura fait détremper le jour précédent. Enſuite on chauffera les futailles juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu au-deſſous du degré de chaleur, qui leur eſt néceſſaire pour être enduites de poix, raiſon pour laquelle il ſuffira de les chauffer à un feu clair: lorſqu'elles ſeront modérément échauffées, on jettera la gomme dedans, & on les en frottera bien. Pour les frotter comme il faut, quatre livres de gomme ſuffiront par futailles de cinquante *ſextarii* de contenance.

CHAPITRE LXX.

REMEDE pour les bœufs. Si vous craignez qu'ils ne tombent malades, prévenez la maladie en leur faiſant prendre une compoſition, dans laquelle il



entrera trois grains de ſel, trois feuilles de laurier, trois feuilles de poireau, trois gouſſes d'oignon de Cypre, trois gouſſes d'ail, trois grains d'encens, trois pieds de ſaviniere, trois feuilles de rue, trois tiges de coulevrée blanche, trois pieds de juſquiame blanche, trois charbons ardens & trois *ſextarii* de vin. Il faudra ſe tenir debout en triant ces drogues, ainſi qu'en les broyant & en les préſentant à l'animal, & de plus être à jeun lorſqu'on les lui préſentera. On donnera trois fois de cette potion à chaque bœuf par trois jours conſécutifs, & on la partagera de façon qu'elle ſoit toute priſe dans les trois fois; faites enſorte que l'animal en la prenant, ſe tienne ſur ſes jambes, ainſi que celui qui la lui préſentera. Il faudra la lui préſenter dans un vaiſſeau de bois (1).

(1) J'imagine qu'il ne faut pas chercher ici ni dans les Chapitres ſuivans, les raiſons ſur leſquelles ſont fondées toutes ces recettes magiques, plus que dans le Chapitre CLX, où il eſt queſtion d'un charme pour guérir les membres caſſés. Si l'Ecole Vétérinaire, qui fait tant d'honneur à ce ſiecle, n'avoit puiſé qu'ici les inſtructions qu'elle donne à ſes éleves, elle n'auroit ſurement pas mérité la protection d'un Miniſtre, que ce ſeul établiſſement ſeroit capable de rendre reſpectable à la poſtérité comme à nous, quand il ne le ſeroit pas déja à mille autres titres.



CHAPITRE LXXI.

SITÔT qu'un bœuf tombera malade, donnez-lui au premier moment de la maladie un œuf de poule crud, & faites-le lui avaler tout entier: le lendemain vous broyerez un pied d'ail de Cypre dans une hémine de vin, que vous lui ferez boire. Il faudra se tenir debout en broyant l'ail, & vous servir d'un vaisseau de bois pour lui présenter cette potion; il faudra aussi que l'animal soit sur ses jambes en l'avalant; ainsi que celui qui la lui fera prendre, & que tous deux soient à jeun.

CHAPITRE LXXII.

DE peur que les bœufs n'usent la corne de leurs pieds, frottez-la par-dessous avec de la poix liquide, avant de les mettre en marche.

CHAPITRE LXXIII.

TOUTES les années, quand le raisin commencera à tourner, vous donnerez aux bœufs cette

médecine-ci pour conforter leur ſanté. Vous prendrez une peau de ſerpent (quand vous en trouverez une, ayez ſoin de la ramaſſer & de la garder, pour n'être pas à la peine d'en chercher lorſque vous en aurez beſoin), vous broyerez cette peau avec de la farine, du ſel & du ſerpolet, & vous leur en ferez prendre à tous dans du vin. Ayez ſoin qu'ils ne boivent jamais en Eté que de bonne eau, & bien limpide; c'eſt un objet eſſentiel, ſi l'on veut qu'ils ſe portent bien.

CHAPITRE LXXIV.

MANIERE de faire le pain *depſticius* (1). On commence par bien laver ſes mains ainſi que le pétrin; on met la farine dans le pétrin, on y répand de l'eau peu à peu, & on la paitrit bien; quand elle eſt bien paitrie, on donne à la pâte une forme quelconque, & on la fait cuire ſous un couvercle de tourtiere.

(1) C'eſt-à-dire, paitri tout ſimplement & ſans levain; c'eſt ce que Pline appelle du pain *ſpeuſticus* 18, 11, c'eſt-à-dire, paitri à la hâte, du mot Grec σπεύδω, qui veut dire *ſe hâter* : c'eſt comme on voit une eſpece de galette. Nous n'avons point crû devoir donner de noms François à toutes ces eſpeces de pâtiſſeries, telle reſſemblance qu'elles aient avec les nôtres.

CHAPITRE LXXV.

MANIERE de faire le *Libum* (1). Après avoir bien pilé dans le pétrin deux livres de fromage, on y jette une livre de farine de ſeigle, que l'on incorpore bien avec le fromage, où bien l'on ſe contente d'y jetter une demi-livre de fleur de farine de froment, ſi l'on veut que le gâteau ſoit plus léger ; on y ajoute un œuf que l'on paitrit encore bien avec le reſte. On fait de cette pâte un pain que l'on met ſur des feuilles (2), & on le fait cuire tout doucement ſous un couvercle de tourtiere, ſur un âtre échauffé.

CHAPITRE LXXVI.

MANIERE de faire la *Placenta* (1). On prend d'un côté deux livres de farine de ſeigle, pour

(1) Eſpece de gâteau. Les Romains donnoient particuliérement ce nom aux gâteaux qu'il offroient à leurs Dieux : il vient du mot *libare* qui s'applique aux *libations* uſitées dans les ſacrifices.

(2) Il paroît que ces feuilles ne ſervent qu'à le garantir des cendres & à l'empêcher de brûler, de même qu'on ſe ſert chez nous de papier pour la même fin.

(1) Eſpece de tarte. Elle tiroit ſon nom du mot *placare* ou

former l'abaiſſe ſur laquelle on doit mettre les *tracta* (2). On prend d'un autre côté quatre livres de farine de froment & deux livres *d'alica* (3), qui n'ait paſſé que par la premiere préparation; on met infuſer dans l'eau cet *alica*, & lorſqu'il eſt bien détrempé, on le met dans un pétrin propre, après l'avoir bien égouté, enſuite on le pai-

---

de celui de *placere*, parce qu'elle ſervoit à appaiſer les Dieux auxquels on l'offroit en ſacrifice, ou qu'elle étoit agréable au goût.

(2) Eſpece de gauffres, ou plutôt de maſſepains d'une pâte croquante, puiſque les Romains s'en ſervoient pour épaiſſir les ſauces, comme nous nous ſervons de chapelure de pain. Ils paroiſſent ainſi nommés du mot *tractare* qui veut dire *manier*, parce qu'il falloit beaucoup paitrir cette pâte pour la rendre légere. On veut que notre *tarte* dérive de ce mot.

(3) *L'alica*, ſelon Pline 18, 11, étoit une compoſition faite de grains d'eſpautre concaſſés, auxquels on ajoutoit pour les attendrir & pour les blanchir, une eſpece de craie particuliere qui ſe trouvoit entre Puteoli (aujourd'hui Pouzoles) & Naples, ſur le Mont Leucogée (aujourd'hui La Lumera.) Cette craie étoit ſi eſſentielle à la compoſition de *l'alica*, & *l'alica* ſi précieux, qu'Auguſte fit payer une ſomme conſidérable par an ſur ſon tréſor aux Napolitains, pour qu'ils en approviſionnaſſent une colonie qu'il avoit établie à Capoue. Pline aſſure en effet que cette compoſition étoit très-ſaine, & il lui donne la palme ſur toutes les eſpeces de ragouts que l'on faiſoit avec les grains. Quand les grains d'eſpautre concaſſés n'avoient été que dépouillés de leurs enveloppes, comme ici, c'étoit de *l'alica prima*, enſuite on les concaſſoit de nouveau, & on les faiſoit paſſer par un crible, & ceux qui étoient trop gros pour paſſer donnoient *l'alica ſecunda*, les plus rafinés donnoient *l'alica tertia*.

trit à la main. Lorfqu'il eft bien paitri, on y ajoute peu à peu les quatre livres de farine de froment, pour faire les *tracta* avec le tout enfemble; on travaille cette pâte dans une corbeille, & à mefure qu'elle s'y feche, on façonne proprement chacun de ces *tracta* en particulier. Lorfqu'on leur a donné la forme convenable, on les frote tout autour avec un morceau d'étoffe trempé dans de l'huile, comme on fait par la fuite à l'abaiffe de la *placenta*, avant que de les y pofer. Pendant ce temps on chaufe bien l'âtre & le couvercle de la tourtiere deftinés à la cuiffon. Quand cela eft fait, on verfe les deux livres de farine de feigle qu'on a mifes de côté, fur quatorze livres de fromage fait avec du lait de brebis, & on en fait une pâte légere pour former l'abaiffe dont nous avons parlé. Il faut que ce fromage foit bien frais, & qu'il ne tourne point à l'aigre; on le fera préalablement tremper dans de l'eau, qu'on aura foin de changer jufqu'à trois fois; après l'avoir retiré de l'eau, on l'égoutera petit à petit entre fes mains, & lorfqu'il fera bien égouté, on le mettra dans un pétrin propre, où on le laiffera fécher. Lorfqu'il fera parfaitement fec, vous le paitrirez à la main dans ce pétrin, jufqu'à ce que vous n'y fentiez plus aucun grumeau. Enfuite vous prendrez un tamis à paffer la farine, qui foit propre, & vous le ferez paffer par ce tamis dans le pétrin. Après quoi vous y mettrez quatre livres & demie de bon miel, que vous

incorporerez bien avec le fromage, ensuite vous mettrez l'abaisse munie de son bourrelet sur une planche propre d'un pied en quarré, couverte de feuilles de laurier frottées d'huile, & vous façonnerez votre *placenta*. Il faudra commencer par couvrir tout le fond de l'abaisse d'un lit de *tracta*, qu'on posera l'un après l'autre, & qu'on enduira de ce fromage incorporé avec le miel dans le pétrin, puis faire un second lit sur le premier, qu'on enduira de même, & enfin répéter cette opération jusqu'à ce qu'on ait consommé tout le fromage incorporé avec le miel. Enfin vous arrangerez tous vos *tracta* sur l'abaisse, dont vous éleverez suffisamment la bordure, en l'inclinant en dedans pour les retenir, & vous préparerez votre âtre. Dès qu'il commencera à avoir acquis un degré de chaleur modéré (4), mettez-y pour lors votre *placenta*, & après l'avoir recouverte avec le couvercle de tourtiere que vous aurez déja fait chauffer, vous mettrez encore de la braise pardessus & tout à l'entour. Ayez soin qu'elle cuise bien & lentement, vous la découvrirez deux ou trois fois pour voir à quel degré en sera la cuisson; lorsqu'elle sera cuite, vous la retirerez & la frot-

(4) Nous lisons *igne primo* au lieu de *deve primo*. Ces paroles n'ont en effet aucun sens de l'aveu de tous les interpretes, qui les ont changées en conséquence chacun à leur guise. Le changement que nous avons imaginé nous paroît le plus simple.

terez de miel : cela vous fera une *placenta* d'un *Semodius*.

CHAPITRE LXXVII.

MANIERE de faire une *Spira* (1). Prenez-vous-y comme pour faire la *placenta*, en proportionnant la quantité des ingrédiens à la mesure dont vous la voudrez faire, si ce n'est que vous donnerez une forme différente aux *tracta* que vous mettrez sur l'abaisse. Vous les enduirez bien de miel, après quoi vous les tortillerez comme une corde, & vous les mettrez en cette forme sur l'abaisse, puis vous les recouvrirez de *tracta* de la forme ordinaire, sans laisser aucun vuide entr'eux : faites tout le reste jusqu'à la cuisson inclusivement, comme si vous faisiez une *placenta*.

CHAPITRE LXXVIII.

MANIERE de faire une *Scriblita* (1). On fait les *tracta* que l'on met sur l'abaisse avec du fromage comme pour une *placenta*, mais on n'y met pas de miel.

(1) Elle tiroit son nom de la forme tortillée des pieces de pâtisserie, qui entroient dans sa composition.

(1) Elle étoit ainsi nommée à cause des desseins qui

CHAPITRE LXXIX.

MANIERE de faire des *Globi* (1). Mêlez comme ci-dessus du fromage avec de *l'alica*, dont vous ferez autant de *globi* qu'il vous plaira, faites ensuite chauffer de l'huile dans une chaudiere, & mettez-les y cuire l'un après l'autre ou deux à deux, vous les retournerez continuellement avec deux bâtons, & vous les retirerez quand ils seront cuits : frottez-les ensuite de miel, & égrugez du pavot dessus avant de les servir.

CHAPITRE LXXX.

VOUS ferez l'*Encytum* (1) de la même maniere que ces *globi*, si ce n'est que vous aurez un moule

étoient figurés dessus, du mot *scribillare* qui vouloit dire anciennement *écrire*.

(1) C'étoient des boulettes de pâte, ou plutôt des baignets, ainsi nommés à cause de leur forme ronde : elles approchoient de ce que nous nommons des pets.

(1) Il y en a qui font dériver ce nom du mot Grec εγκυτέυειν, qui signifie *répandre*, parce qu'on le faisoit passer dans l'huile à travers un moule : mais il y a autant de doute sur cette étymologie, que d'obscurité dans cet article.

creux & troué, à travers lequel vous ferez passer la pâte dont il est composé, dans de l'huile chaude : ce moule sera tel qu'il puisse donner à *l'encytum* une forme elégante, comme par exemple, celle de l'ornement que nos femmes appellent *Spira* (2) ; vous le retournerez à différentes reprises avec deux bâtons. Lorsqu'il sera tiédi, vous le froterez d'huile, pour lui donner de la couleur, enfin vous le servirez avec du miel ou avec du vin mêlé de miel.

CHAPITRE LXXXI.

ON fait l'*Erneum* (1) de la même maniere que la *placenta*, & l'on fait entrer les mêmes ingrédiens dans l'un comme dans l'autre : après les avoir bien mêlés dans une auge de bois, on les met dans une *Hirnea* de terre, que l'on plonge dans une marmite de cuivre pleine d'eau chaude,

(2) C'étoit une espece de bride avec laquelle elles attachoient leurs bonnets sous le menton ; mais est-ce là le sens de l'Auteur ? où veut-il qu'on leur donne la forme tortillée de la *spira*, dont il a parlé Chapitre LXXVII. C'est ce qu'il n'est pas aisé de décider, tant ce Chapitre est obscur.

(1) On l'appelloit ainsi du mot grec ὄρνεον qui veut dire *oiseau*, parce qu'il en avoit la figure : le vase de terre qui servoit à sa cuisson, s'apelloit aussi *hirnea* pour la même raison.

dans laquelle on les laiſſe cuire auprès du feu. Quand l'*erneum* eſt cuit, on caſſe l'*hirnea* pour le ſervir.

CHAPITRE LXXXII.

ON fait la *Sphœrita* (1) comme on fait la *ſpira*, avec cette différence que l'on fait entrer dans ſa compoſition des pieces de pâtiſſerie ſphériques, de la hauteur du poing, ſans y mettre de fromage ni de miel. On les arrange enſuite ſur une abaiſſe de pâte, auſſi ſerrées les unes contre les autres, que celles qui entrent dans la *ſpira*, & on les cuit de la même façon.

CHAPITRE LXXXIII.

(1) MANIERE de faire un vœu pour la ſanté des bœufs. Offrez pour chaque bœuf à Mars *Silvanus* (2), pendant le jour & dans une forêt, trois

(1) Les pieces de pâtiſſerie ſphériques, qui entroient dans ſa compoſition, lui ont donné ce nom.

(1) Il eſt ſingulier que ce Chapitre, qui concerne les ſacrifices, ſe trouve enclavé entre ceux qui traitent de la pâtiſſerie. Sa vraie place ſeroit avant le Chap. CXXXI.

(2) Ce Dieu préſidoit aux poſſeſſions de la campagne, aux

livres

livres de farine de froment Ador, quatre livres & demie de lard & autant de viande choisie entre les morceaux les plus délicats, avec trois *sextarii* de vin. Vous mettrez le tout dans un vase, à la réserve du vin que vous mettrez à part dans un autre vase. Vous en ferez faire un sacrifice soit par un esclave, soit par un homme libre indifféremment; quand ce sacrifice sera fait, vous consumerez à l'instant l'offrande sur le lieu même. Il ne faut pas que les femmes assistent à cette cérémonie, ni qu'elles voient ce qui s'y passe. Vous pourrez faire ce vœu toutes les années, si vous le jugez à propos.

CHAPITRE LXXXIV.

MANIERE de faire le *Savillum* (1). Mêlez ensemble une demi-livre de farine & deux livres & demie de fromage, comme si vous vouliez faire un *libum*, & ajoutez-y trois onces de miel & un œuf. Frottez d'huile un plat de terre, sur lequel vous mettrez tous ces ingrédiens après les

bestiaux & aux limites des terres, comme on le voit au Livre VIII de l'Eneïde de Virgile. C'est le même que celui que notre Auteur appelle Mars *le Pere*, Ch. CXLII.

(1) Il est ainsi nommé *a suavitate*, c'est-à-dire, à cause de sa douceur : on doute cependant qu'il méritât ce titre à notre goût.

avoir bien battus enſemble, couvrez ce plat avec un couvercle de tourtiere, & faites en ſorte que la cuiſſon pénétre l'intérieur du *ſavillum*, ſurtout dans le milieu où il eſt le plus épais. Lorſqu'il ſera cuit, retirez-le du plat, frottez-le de miel & égrugez du pavot deſſus, après quoi vous le remettrez encore un inſtant ſous le couvercle de la tourtiere, & lorſque vous l'aurez enſuite retiré, vous le ſervirez ſur le plat même ſur lequel il aura été cuit, avec des cuillers pour le manger.

CHAPITRE LXXXV.

MANIERE de préparer la bouillie à la Carthaginoiſe. Jettez une livre d'*alica* dans de l'eau, & laiſſez l'y bien infuſer; verſez-la enſuite dans une auge propre, ajoutez-y trois livres de fromage frais, avec une demi-livre de miel & un œuf, & battez bien le tout enſemble. Quand cette bouillie ſera faite, vous la ferez cuire dans une marmite propre.



CHAPITRE LXXXVI.

MANIERE de faire la *Granea* de froment (1). Mettez une demi-livre de pur froment dans un mortier propre, lavez-le comme il faut & purgez-lè de toute sa peau en le broyant bien. Mettez-le ensuite dans une marmite avec de l'eau pure, & faites-l'y cuire; quand il sera cuit, ajoutez-y du lait peu à peu, jusqu'à ce qu'il s'y forme une crême bien épaisse.

CHAPITRE LXXXVII.

MANIERE de faire l'*Amulum* (1). Nettoyez bien du seigle, ensuite mettez-le dans un auge, &

(1) Les Romains, comme encore aujourd'hui les Italiens, faisoient avec les grains plusieurs especes de ragouts, pâtes & bouillies, dont on peut voir le détail dans Pline 18, 11: cette *granea* étoit une espece de bouillie, moins composée que celle du Chapitre précédent.

(1) Ainsi nommé d'ἀ privatif & de μύλος qui signifie *meule*, parce qu'on y employoit le grain sans le moudre. Pline 18, 7, dit que le meilleur *amulum* venoit de l'Isle de Chio, & que l'on en devoit l'invention à ses Habitans. Le Pere Hardouin, en traduisant ce mot par celui d'*amydon*, n'a pas réfléchi que notre amydon, quoique également

verſez de l'eau par-deſſus deux fois par jour : tariſſez l'eau le dixieme jour ; quand vous aurez bien fait enfler le grain par ce moyen, vous l'agiterez dans une auge propre pleine d'eau, juſqu'à ce qu'étant détaché de ſa peau, il tombe au fond de l'eau comme de la lie. Après cela vous le mettrez dans un linge propre, que vous tordrez pour en exprimer la crême dans un baſſin propre ou dans un mortier. Quand cela ſera fait, remuez encore bien dans un baſſin plein d'eau, ce qui ſera reſté dans le linge, pour en exprimer encore de la crême : vous mettrez toute cette crême au ſoleil dans un baſſin pour la faire ſécher, & lorſqu'elle ſera ſeche, vous la verſerez dans une marmitte propre, où vous la ferez cuire avec du lait.

CHAPITRE LXXXVIII.

MANIERE de faire du ſel blanc. Rempliſſez d'eau pure une amphore propre dont le goulot ſoit rompu (1), & mettez-la au ſoleil; ſuſpendez dans

---

fait avec du grain non moulu, n'eſt pas comme celui-ci un comeſtible. Il n'eſt pas ſurprenant que de grands hommes ſe trompent, ſurtout quand ils font beaucoup d'ouvrages, & ſur toutes ſortes de matieres.

(1) Caton toujours exact dans les détails, donne ſans doute la préference à un vaſe caſſé, parce que l'orifice en

l'eau un petit ſachet de ſel commun (2), que vous ſecouerez & que vous remplirez de temps en temps; faites la même opération tous les jours à différentes repriſes, juſqu'à ce que le ſel ait ceſſé pendant deux jours de ſe fondre (3). Pour vous aſſurer que l'eau n'en peut plus recevoir, vous y plongerez du *Mena* (4) deſſéché, ou un œuf. Si l'un ou l'autre ſurnage, vous aurez dès-lors une ſaumure qui ſera bonne pour aſſaiſonner la viande, & pour ſaler des fromages ou de la marée. Vous expoſerez cette ſaumure au ſoleil ſur des aſſiettes ou ſur des plats, & vous l'y laiſſerez juſqu'à ce qu'elle ſe ſoit condenſée; elle s'y convertira en fleur de ſel que vous tiendrez à l'abri chez vous, lorſque le temps ſera couvert ainſi que pendant la nuit, & que vous expoſerez de jour au ſoleil quand il en ſera.

---

eſt plus large, & rend par conſéquent l'opération plus facile.

(2) Il veut qu'on mette le ſel dans un ſachet, afin que les parties craſſes du ſel reſtent dans ce ſachet & ne ſe répandent pas dans l'eau, lorſqu'il fondra.

(3) Ce ſera la preuve que l'eau ſera ſaoulée de ſel au point de n'en pouvoir plus recevoir, de même que lorſqu'elle eſt aſſez peſante pour ſoutenir certains corps, comme il le dit l'inſtant d'après.

(4) C'eſt une eſpece de poiſſon.

CHAPITRE LXXXIX.

MANIERE d'engraiſſer les poules & les oyes. Il faudra renfermer de jeunes poules qui n'auront encore pondu qu'une fois, & leur faire des petites boulettes de pâte avec de la fleur de farine ou de la farine d'orge : on trempera ces boulettes dans l'eau avant de les leur fourer dans le bec. Il faudra en augmenter la doſe tous les jours peu à peu, en la proportionnant à l'appétit qu'elles montreront. On les empâtera ainſi deux fois par jour, & on les fera boire à midi, ſans laiſſer l'eau plus d'une heure devant elles; on nourrira de même les oies, ſi ce n'eſt que l'on commencera par les faire boire avant de les empâter, & qu'on leur donnnera deux fois par jour tant à boire qu'à manger.

CHAPITRE XC.

QUANT aux pigeons ramiers, dès que vous en aurez attrapé un jeune, vous commencerez par lui donner de la fève rotie, & vous lui soufflerez de l'eau dans le bec. Vous continuerez la même méthode pendant ſept jours. Après quoi vous pilerez des fèves & du bled, chacun ſéparé-

ment; & ſur un tiers de fèves pilées que vous ferez bouillir, vous jetterez deux tiers de farine pour bien faire cuire le tout enſemble, & la cuiſſon achevée, vous paîtrirez bien cette pâte, après avoir frotté vos mains d'huile, en obſervant de la paîtrir d'abord par petites maſſes, que vous tremperez chacune dans de l'huile, & que vous réunirez en plus grandes maſſes pour les paîtrir encore, juſqu'à ce que vous en ayez fait de gros pains ronds, dont vous donnerez à votre ramier des morceaux trempés dans l'eau, proportionnellement à l'appétit qu'il aura.

CHAPITRE XCI.

MÉTHODE pour faire une aire. Labourez la place où vous voulez la faire, arroſez-la bien enſuite avec de la lie d'huile, & donnez-lui le temps de s'en imbiber : après quoi vous en ameublirez bien le terrein, & vous l'applanirez en le battant avec la hie. Cela fait, vous l'arroſerez encore avec de la lie d'huile, & vous le laiſſerez ſécher. En vous y prenant ainſi, vous n'aurez point à craindre que les fourmis l'endommagent, ni que l'herbe y croiſſe (1).

(1) Pline 15, 8, fait ajouter à Caton qu'il ne s'y fera point de crevaſſes.

CHAPITRE XCII.

POUR éviter que le charenſon ne gâte le bled, ou que les rats ne s'y mettent, faites du mortier de terre avec de la lie d'huile, dans lequel vous ferez entrer un peu de paille hachée. Vous gâcherez bien ce mortier après l'avoir laiſſé ſe bien détremper, & vous en crépirez tout votre grenier, à une épaiſſeur raiſonnable, après quoi vous remettrez une couche de lie d'huile par-deſſus. Quand cela ſera ſec, vous y pourrez ſerrer du bled, après l'avoir rafraîchi, ſans avoir rien à craindre du charenſon.

CHAPITRE XCIII.

SI un olivier eſt ſtérile, déchauſſez-le, enveloppez-le enſuite de paille longue, puis après, mêlez de la lie d'huile avec de l'eau, moitié l'une, moitié l'autre, & répandez-en autour; il n'en faudra qu'une urne (1) pour les plus grands arbres,

(1) Il en a exigé une plus grande quantité dans le Chapitre XXXVI, où il a déja donné ce précepte. En devons-nous conclure qu'il en faut moins à l'olivier (duquel ſeul il parle ici) qu'aux autres arbres? ce qu'il y a de certain

& moins à proportion pour les plus petits. En arrosant de la même maniere les arbres qui rapportent déja beaucoup, ils n'en deviendront que meilleurs, mais il ne faudra pas envelopper ces derniers de paille longue.

CHAPITRE XCIV.

POUR que les figuiers ne perdent point les figues vertes dont ils sont chargés, vous leur ferez la même chose qu'aux oliviers; mais en outre vous aurez soin à l'approche du Printemps d'en charger le pied de nouvelle terre. Moyennant cela, non-seulement les figues ne tomberont point, mais encore les figuiers eux-mêmes seront garantis de la galle, & deviendront bien plus fertiles.

---

c'est que Pline, qui entend ce passage de l'olivier comme des autres arbres, 17, 28, en exige une amphore pour les grands arbres, & une urne pour les petits. Il ne comprend même pas l'eau dans cette grande quantité, ainsi que nous l'avons déja remarqué. Ainsi je ne crois pas qu'il y ait de différence entre les oliviers & les autres arbres, mais bien qu'il y a faute ou dans ce Chapitre, ou dans le XXXVI : mais je me garderai bien de décider dans lequel des deux se trouve la faute.

CHAPITRE XCV.

Pour empêcher le ver-coquin de s'attacher à la vigne, prenez de la lie d'huile, que vous laiſſerez repoſer dans un vaſe juſqu'à ce qu'elle ſoit bien éclaircie : mettez-en deux conges dans un vaiſſeau de cuivre, & faites-la cuire à petit feu, en la remuant de temps en temps avec une eſpatule, juſqu'à ce qu'elle ait acquis l'épaiſſeur du miel. Après quoi prenez un *tertiarius* de bitume & un *quartarius* de ſouffre, que vous pulvériſerez chacun ſéparément dans un mortier. Vous ſaupoudrerez peu à peu & bien légérement avec ces poudres la lie d'huile pendant qu'elle chauffera, en la remuant en même-temps avec une eſpatule; après quoi vous acheverez de la faire cuire en plein air : car ſi vous la faiſiez cuire à couvert, après l'avoir ſaupoudrée de bitume & de ſouffre, elle s'enflammeroit. Lorſqu'elle ſera devenue auſſi épaiſſe que de la glû, vous la laiſſerez refroidir, & vous en frotterez la vigne autour des ſeps & ſous les branches, & le ver-coquin ne s'y mettra pas.



CHAPITRE XCVI.

POUR préſerver les brebis de la gale, laiſſez repoſer de la lie d'huile dans un vaſe, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien éclaircie, prenez enſuite de l'eau dans laquelle vous aurez fait bouillir des lupins & de la lie de bon vin; mêlez tout cela enſemble par portions égales. Lorſque vous aurez fait la tonte, vous en frotterez les brebis par tout le corps, & vous les laiſſerez ſuer deux ou trois jours, après quoi vous les ménerez ſe baigner dans la mer; ſi la mer n'eſt pas à votre portée, vous ferez de l'eau ſalée pour les en laver : moyennant cela la galle ne leur prendra point, elles auront de meilleure laine & en plus grande quantité, & les tiques ne les incommoderont point. Servez-vous de la même drogue pour tous les quadrupedes, quand ils ſeront attaqués de la galle (1).

(1) Pline 15, 8 fait encore dire à Caton, que la lie d'huile eſt efficace pour guérir les ulceres qui ſe forment dans la bouche de l'homme, ce qu'on ne trouve ni ici, ni ailleurs.



CHAPITRE XCVII.

FROTTEZ avec de la lie d'huile bouillie les essieux, les rênes, les souliers & les cuirs; vous leur donnerez par-là un degré de bonté de plus.

CHAPITRE XCVIII.

POUR éviter que les teignes ne se mettent à vos habits, faites cuire de la lie d'huile jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié, frottez-en le fond, l'extérieur, les pieds & les coins de votre armoire, & attendez qu'elle soit séchée pour y serrer vos habits; moyennant cela les teignes ne s'y mettront point. En frottant de la même maniere tous les meubles que vous aurez en bois, ils ne seront point sujets à pourrir; & lorsque vous viendrez à les nettoyer, ils n'en seront que plus brillans. Frottez aussi de même toute votre vaisselle de cuivre, après l'avoir bien écurée. Lorsque vous l'aurez ainsi frottée, & que vous voudrez vous en servir, écurez-la encore, elle n'en sera que plus éclatante, & la rouille ne s'y mettra point.

CHAPITRE XCIX.

SI vous voulez garder des figues feches fans qu'elles fe gâtent, mettez-les dans un vafe de terre que vous aurez frotté de lie d'huile bouillie.

CHAPITRE C.

SI vous avez une metrete neuve, que vous deftiniez à remplir d'huile, rincez-la auparavant avec de la lie d'huile crue & non préparée, & fecouez-la long-temps afin qu'elle s'en imbibe bien; moyennant cela votre metrete ne boira pas l'huile, mais elle lui donnera un bon goût, & durera elle-même plus long-temps.

CHAPITRE CI.

SI vous voulez conferver des branches de myrte vertes avec leurs baies, ou de petites branches de figuiers ou de tel autre arbre que ce foit avec leurs feuilles, liez-les enfemble par petites poignées, que vous plongerez dans de la lie d'huile, de façon qu'elles en foient recouvertes entiére-

ment : mais ayez ſoin de les prendre un tant ſoit peu vertes. Vous boucherez bien le vaſe dans lequel vous les enfermerez (1).

CHAPITRE CII.

SI un ſerpent vient à mordre un bœuf, ou tel autre quadrupede que ce ſoit, broyez dans une hémine de vin vieux, un *acetabulum* de cette nielle que les Médecins appellent *Smyneum* (1), injectez-lui-en dans les nazeaux, & mettez de la fiente de porc ſur la plaie. Uſez du même remede pour les hommes à qui pareil accident ſera arrivé.

CHAPITRE CIII.

POUR maintenir les bœufs frais & vigoureux, & leur faire revenir l'appétit lorſqu'ils paroîtront

(1) Les Chapitres CIII, CXXVIII & CXXX, qui traitent également des propriétés de la lie d'huile, ſeroient à leur véritable place à la ſuite de celui-ci.

(1) C'eſt peut-être le Maceron, que les Botaniſtes appellent *Smyrnium*, du mot Grec σμυρνα qui ſignifie myrre, parce que la racine de cette plante a l'odeur & le goût approchant de ceux de la myrre.

dégoûtés, arrosez de lie d'huile le fourage que vous leur donnerez : faites-le d'abord légérement les premieres fois & jusqu'à ce qu'ils s'y fassent, mais ensuite de plus en plus par gradation. Vous pourrez même leur en donner quelquefois à boire avec moitié eau, mais rarement, comme, par exemple, tous les quatre à cinq jours. En pratiquant cette méthode, les bœufs seront plus frais, & à l'abri des maladies.

CHAPITRE CIV.

VIN à l'usage des gens pendant l'hiver. Mettez dans une futaille dix *quadrantals* de vin doux, deux *quadrantals* de vinaigre bien mordant, & autant de vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, avec cinquante *quadrantals* d'eau douce; remuez le tout ensemble avec un bâton trois fois par jour, pendant cinq jours consécutifs; après quoi vous y ajouterez soixante-quatre *sextarii* de vieille eau de mer. Vous mettrez un couvercle sur la futaille, & vous la tiendrez bouchée pendant dix jours : ce vin se conservera jusqu'au solstice, mais passé le solstice, ce qui vous en restera ne sera plus que du vinaigre, qui deviendra par la suite le plus mordant & le plus beau possible.

CHAPITRE CV.

Si (1) votre terre eſt éloignée de la mer, voici comment il faudra vous y prendre pour faire du vin Grec. Vous verſerez vingt *quadrantals* de vin doux dans une chaudiere de cuivre ou de plomb, que vous mettrez ſur le feu; dès que ce vin commencera à bouillir, vous le retirerez du feu, & lorſqu'il ſera refroidi, vous le ſurvuiderez dans des futailles de la contenance de quarante *ſextarii*. Mettez auſſi dans un vaſe à part un *quadrantal* d'eau douce avec un *modius* de ſel, & donnez à cette eau le temps de ſe convertir en ſaumure. Lorſque cette ſaumure ſera faite, vous la diſtribuerez dans les futailles. Enfin vous broyerez dans un mortier du parfum, de la racine de jonc & de la canne aromatique, & vous en mettrez un *ſextarius* dans la futaille pour la parfumer. Trente jours après vous la boucherez, & vous la ſurvuiderez au Printemps dans des amphores, que vous laiſſerez expoſées au ſoleil pendant deux ans (2), après quoi vous les retirerez

(1) Il a déja donné dans le Chapitre XXIV la façon de faire du vin Grec avec de l'eau de mer, ainſi celui-ci qui contient une exception pour le cas où l'on n'a point d'eau de mer, auroit dû le ſuivre.

(2) Ne faudroit-il pas lire *biduum* plutôt que *biennium*, chez

chez vous. Le vin fait de cette façon ne le cédera point en qualité au vin de Cos.

CHAPITRE CVI.

FAÇON d'apprêter l'eau de mer. Puisez un *quadrantal* d'eau de mer, à un endroit de la pleine mer dont l'eau douce n'approche pas, égrugez une livre & demie de sel, que vous jetterez dedans & que vous y remuerez avec un bâton, jusqu'à ce qu'un œuf de poule cuit (1) puisse y surnager, auquel cas vous cesserez de le remuer. Vous y verserez ensuite deux conges de vin vieux, soit d'Amminée, soit de vin blanc fait avec du raisin noir, & vous remuerez bien le tout, après quoi vous le survuiderez dans un vase enduit de poix que vous boucherez. Si vous voulez apprêter une

---

d'autant que dans le Chapitre CXII il veut qu'on ne laisse le vin de Cos, semblable à celui-ci, que quatre jours au soleil.

(1) Pourquoi veut-il qu'il soit cuit? est-ce parce qu'il est plus léger que lorsqu'il est crud, & qu'il faudra dès-lors moins de sel pour que l'eau puisse le porter? l'expérience nous prouve cependant qu'il ne perd tout au plus par la cuisson qu'un tiers de grain de son poids. Cette différence est-elle donc assez sensible pour que notre Auteur l'ait eû en vue? Tout attaché aux détails qu'il est, nous voyons cependant que dans le Chapitre LXXXVIII, il s'étoit contenté d'un œuf crud pour une expérience semblable.

plus grande quantité d'eau de mer, vous aurez ſoin de proportionner la quantité des doſes, que je viens de preſcrire, à celle d'eau de mer que vous voudrez avoir.

CHAPITRE CVII.

COMPOSITION pour frotter le bord des futailles, afin de leur donner un bon parfum, & d'empêcher que le vin ne contracte aucun vice. Verſez dans un vaſe de cuivre ou de plomb, ſix conges d'excellent vin cuit juſqu'à diminution des deux tiers. Prenez une hémine de racine d'Iris ſeche en poudre, & cinq livres de melilot bien odoriférant; broyez-les l'un avec l'autre le plus menu que vous pourrez, & après les avoir paſſés par un crible, faites-les cuire dans ce vin cuit avec du ſarment, & à un feu clair. Remuez cette compoſition ſur le feu, & prenez garde de la laiſſer brûler; il faut qu'elle cuiſe juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié; lorſqu'elle ſera refroidie, ſurvuidez-la dans un vaſe enduit de poix bien parfumé, que vous boucherez, & vous vous en ſervirez pour frotter le bord de vos futailles.



CHAPITRE CVIII.

VOULEZ-VOUS éprouver votre vin, pour ſçavoir s'il ſera de durée ou non ? Mettez dans un gobelet propre un demi *acetabulum* d'ancien gruau, avec un *ſextarius* du vin que vous voudrez éprouver; mettez ce vin ſur des charbons, & faites-lui jetter deux ou trois bouillons, paſſez-le enſuite & jettez le gruau, après quoi vous l'expoſerez en plein air, & vous le goûterez le lendemain matin. Si vous le troûvez bon, ce ſera une preuve que le vin qui eſt dans la futaille, que vous éprouvez, ſera de durée; mais s'il eſt aigrelet, ce ſera une preuve du contraire.

CHAPITRE CIX.

VOICI comme il faudra vous y prendre pour adoucir & rendre agréable du vin qui ſera dur. Ayez quatre livres de farine d'ers, & jettez deſſus la valeur de quatre *cyathi* à vin, de vin cuit juſqu'à diminution des deux tiers. Ayez enſuite de petits maſſepains que vous y laiſſerez tremper vingt-quatre heures, enſuite vous jetterez le tout dans la futaille de vin que vous voulez corriger, & vous la boucherez; au bout de deux mois votre vin

ſera doux & agréable ; il aura pris de la couleur & du parfum.

CHAPITRE CX.

Si vous voulez faire paſſer au vin quelqu'odeur déſagréable, il ſuffira de faire bien chauffer un gros morceau de tuile neuve : lorſqu'il ſera chaud, vous l'enduirez de poix & l'attacherez au bout d'une ficelle, pour le deſcendre tout doucement au fond de la futaille, que vous tiendrez bouchée pendant deux jours. Si au bout de ce temps l'odeur déſagréable eſt paſſée, tant mieux, ſi elle ſubſiſte encore, recommencez la même opération, & cela juſqu'à ce que vous l'ayez fait paſſer.

CHAPITRE CXI.

Voulez-vous vous aſſurer ſi l'on a mêlé de l'eau dans votre vin, ou non? Faites un petit vaſe avec du bois de lierre, mettez-y du vin que vous ſoupçonnez mêlé d'eau, s'il y en a effectivement, le vin s'écoulera à travers le vaſe & l'eau y reſtera ; car un vaſe fait avec du bois de lierre ne peut pas contenir de vin.

CHAPITRE CXII.

SI vous voulez faire du vin de Cos avec d'autre vin, puiſez ſoixante & dix jours avant la vendange de l'eau de mer, à un endroit de la pleine mer où l'eau douce ne parvienne pas, pendant que la mer ſera tranquille & qu'il ne fera point de vent (1). Quand vous aurez puiſé cette eau, vous la verſerez dans une futaille ſans la remplir: il faudra au contraire que cette futaille ſoit en état de contenir en-ſus cinq *quadrantals* de liqueur; vous mettrez un couvercle deſſus, en laiſſant une ouverture par laquelle l'air puiſſe y entrer. Un mois après tranſvaſez-la proprement dans un autre futaille, & très-doucement, afin de laiſſer le dépôt au fond. Vingt jours après tranſvaſez-la encore dans une autre futaille, où elle reſtera juſqu'à la vendange. Laiſſez ſur ſon ſep le raiſin avec lequel vous voulez faire du vin de Cos, afin qu'il ait le temps de bien mûrir: & ne le cueillez qu'après qu'il aura plû & qu'il ſera

(1) Ce mêlange d'eau de mer avec le vin qui nous paroît ſi extraordinaire, étoit d'un uſage commun chez les Anciens: Pline fait mention de cet uſage, & nous apprend 14, 8 qu'il devoit ſon origine à la fourberie d'un eſclave, qui s'imagina de remplir de cette eau une futaille, dont il avoit bu le vin en cachette.

féché. Mettez-le au foleil pendant deux ou trois jours en plein air, pourvu qu'il ne pleuve pas; s'il pleut, arrangez-le fur des claies chez vous, & épluchez-en tous les grains qui pourront être gâtés : prenez alors l'eau de mer dont nous parlions tout-à-l'heure, & mettez-en dix *quadrantals* dans des futailles de la contenance de cinquante *fextarii* : enfuite prenez des grappes de raifin noir dont vous éraflerez les grains avec la main dans ces futailles, jufqu'à ce qu'elles en foient remplies, afin qu'ils puiffent s'imbiber de l'eau de mer. Lorfque vous aurez rempli les futailles, couvrez-les en laiffant une ouverture, par laquelle l'air y puiffe entrer; trois jours après retirez ce raifin des futailles, & foulez-le dans le preffoir, vous mettrez le vin qu'il rendra dans de bonnes futailles bien propres & bien feches.

CHAPITRE CXIII.

VOICI ce qu'il faudra faire pour lui donner un bon parfum. On prendra une brique enduite de poix, que l'on couvrira de braife à demie allumée, & on fera brûler deffus du melilot, des parfums, de la racine de jonc & du baume qu'on trouve chez les Parfumeurs; on fera cette opération dans la futaille même un jour avant de la remplir, & on aura foin de la tenir bien couver-

te, de peur que l'odeur ne ſoit évaporée lorſqu'on viendra à la remplir; on y mettra le vin à la ſortie même du preſſoir, & on la tiendra couverte pendant quinze jours avant de la boucher, en laiſſant une ouverture par laquelle l'air pourra y entrer, enſuite on la bouchera. Quarante jours après on ſurvuidera le vin dans des amphores, & on ajoutera par chaque amphore un *ſextarius* de vin cuit juſqu'à diminution des deux tiers. Il ne faudra pas trop remplir ces amphores, mais ſeulement juſqu'au bas des anſes; on les expoſera enſuite au ſoleil dans un endroit où il n'y ait point d'herbe, en les couvrant de peur qu'il ne tombe de l'eau dedans. On ne les laiſſera pas plus de quatre jours (1) au ſoleil, après quoi on les arrangera en tas dans le cellier.

CHAPITRE CXIV.

SI vous voulez avoir du vin qui ait la propriété de tenir le ventre libre, déchauſſez après la vendange, & dans le temps où l'on déchauſſe les vignes, le nombre de ſeps que vous jugerez ſuffi-

(1) Pline 14, 8, veut que ce ſoit quatre ans, & non pas quatre jours: n'auroit-il pas confondu ce vin-ci avec le vin Grec dont il a été queſtion dans le Chapitre CV, & que Caton ordonne de laiſſer au ſoleil, non pas à la vérité pendant quatre ans, mais pendant deux.

ſant pour cette deſtination, & marquez-les. Rognez-en les racines & nettoyez-les; pilez dans un mortier de la racine d'ellebore, & mettez-en autour de ces ſeps; couvrez enſuite leurs racines de vieux fumier & de vieille cendre mêlés avec deux tiers de terre, & finiſſez par mettre de la terre pure par-deſſus; vous cueillerez le raiſin de ces ſeps à part. Si vous voulez garder ce vin juſqu'à vetuſté, gardez-le, il ſera toujours propre à vous tenir le ventre libre, mais évitez de le confondre avec d'autre vin. Vous en mêlerez un *cyathus* avec de l'eau pour boire avant le repas, & il vous fera aller ſans aucun riſque.

CHAPITRE CXV.

JETTEZ encore dans une amphore de vin doux une poignée d'ellebore noir, & retirez-l'en lorſqu'elle y aura fermenté : vous garderez ce vin pour vous relâcher le ventre. Si vous voulez apprêter du vin purgatif, marquez de ſanguine quelque ſeps, lorſqu'on déchauſſera les vignes, pour ne pas les confondre avec les autres, & mettez autour de leurs racines trois poignées d'ellebore noir, que vous recouvrirez de terre. Mettez à part pendant la vendange le vin que vous aurez récolté de ces ſeps. Vous en mêlerez un *cyathus* dans votre boiſſon ordinaire, il vous relâchera

le ventre, & vous purgera totalement dès le second jour, & cela ſans aucun riſque (1).

CHAPITRE CXVI.

COMMENT il faut s'y prendre pour conſerver des lentilles. Vous ferez infuſer du laſer dans du vinaigre; vous jetterez vos lentilles dans ce vinaigre, & vous les expoſerez ainſi au ſoleil. Enſuite vous les paſſerez dans de l'huile, & vous les laiſſerez ſécher. Par ce moyen vous les conſerverez très-ſaines & en bon état (1).

CHAPITRE CXVII.

MANIERE de confire les olives blanches. Il faut les abattre avant qu'elles noirciſſent, & les mettre dans de l'eau que l'on changera ſouvent. Enſuite, lorſqu'elles ſeront aſſez détrempées, il fau-

(1) Les Chapitres CXXII, CXXIII, CXXV, CXXVI, CXXVII, qui traitent tous des vins qui ſervent de remedes, n'auroient pas dû être ſéparés de ceux-ci.

(1) Ou la lentille, dont parle Caton, n'eſt pas la même que la nôtre, où elle eſt plus difficile a garder en Italie qu'ici. Palladius 7, 3, s'occupe auſſi du ſoin de donner des moyens pour la conſerver.

dra les égouter & les jetter dans du vinaigre, en y ajoutant de l'huile, avec une demi-livre de ſel par *modius* d'olives. Il faudra confire à part dans du vinaigre du fenoüil & de la lentiſque ; ou même conjointement avec les olives, pourvu qu'on ne tarde pas à les conſommer. On les foulera dans un petit vaiſſeau de terre, après avoir eſſuyé ſes mains, & on les en retirera à meſure qu'on en voudra manger.

CHAPITRE CXVIII.

MANIERE de les confire quand on veut les conſommer ſitôt après la vendange. Il faut y mettre autant de vin doux que de vinaigre, & pour le ſurplus s'y prendre comme ci-deſſus.

CHAPITRE CXIX.

MANIERE de faire l'*Epityrum* (1), tant le blanc, que le noir & le bigarré. Après avoir ôté les

(1) On veut que ce mot vienne du mot Grec τύρος, qui ſignifie *fromage*, non pas qu'il entrât du fromage dans la compoſition de ce ragoût, mais parce qu'on le ſervoit quand le fromage étoit mangé. Columelle nous apprend 12, 47, que ce ragoût étoit beaucoup d'uſage dans les villes Grecques,

noyaux des olives blanches, noires ou bigarrées, assaisonnez-les comme il suit. Vous les couperez par tranches, que vous mettrez avec de l'huile, du vinaigre, de la coriandre, du cumin, du fenoüil, de la ruë & de la menthe, dans un petit vase de terre, de façon que l'huile surnage, & vous en prendrez à mesure que vous en aurez besoin.

CHAPITRE CXX.

SI vous voulez avoir du vin doux toute l'année, remplissez-en une amphore dont vous enduirez le bouchon de poix; vous la mettrez au fond d'un réservoir d'eau, où vous ne la laisserez pas plus d'un mois : ce vin se conservera doux toute l'année.

CHAPITRE CXXI.

MANIERE de faire du gâteau au vin doux. Arrosez de vin doux un *modius* de farine de seigle, ajoutez-y de l'anis, du cumin, deux livres de graisse, une livre de fromage & de la raclure de

& il donne une façon de le faire plus compliquée que celle-ci.

branches de laurier ; lorſque votre gâteau ſera façonné, mettez-le ſur des feuilles de laurier pour le faire cuire.

CHAPITRE CXXII.

COMPOSITION de vin à l'uſage de ceux qui urinent avec difficulté. On pile du chevrefeuille (1) ou du genevrier dans un mortier, on en met une livre dans deux conges de vin vieux, que l'on fait bouillir dans un vaſe de cuivre ou de plomb; & lorſqu'il eſt refroidi, on le conſerve dans une *lagœna* pour en prendre un *cyathus* le matin à jeun. Ce vin fera du bien.

CHAPITRE CXXIII.

COMPOSITION de vin à l'uſage de ceux qui ſont attaqués de la goutte ſciatique. On coupe par petits tronçons un morceau de bois de genevrier de demi pied de groſſeur, que l'on fait bouillir dans un conge de vin vieux. Lorſque ce vin eſt

(1) Dioſcorides, 4, 14, & Pline 27, 12 attribuent à cette plante une ſi grande vertu pour exciter l'urine, qu'après en avoir pris, ſelon l'un pendant ſix jours, & ſelon l'autre pendant dix, le ſang vient avec les urines.

refroidi, on le verſe avec le bois de genevrier dans une *lagœna*, pour en prendre par la ſuite le matin à jeun la valeur d'un *cyathus* à vin. Ce vin ſera du bien.

CHAPITRE CXXIV.

(1) IL faut tenir les chiens renfermés pendant le jour, afin qu'ils ſoient plus ardens & plus vigilans la nuit.

CHAPITRE CXXV.

COMPOSITION de vin de myrte. On fait ſécher à l'ombre des branches de myrte noir (1), lorſqu'elles ſont ſéches, on les garde juſqu'à la vendange : on en pile la valeur d'un *ſemodius*, que l'on met dans une urne de vin doux, & on bouche le vaſe. Dès que le vin doux ceſſe de travailler, on en retire le myrte; ce vin ſera bon

(1) Il n'y a pas d'exemple de Chapitre plus déplacé que celui-ci, toute autre place lui eût mieux convenu que celle où il ſe trouve.

(1) Pline, en citant cet endroit 15, 29, ſemble faire dire à Caton, que l'on en peut tirer de l'huile avant de les faire ſécher, ce que l'on ne trouve pas dans notre Auteur.

quand on aura le ventre dur, ou mal au côté, ou qu'on fera attaqué de coliques.

CHAPITRE CXXVI.

SI l'on a des tranchées ou le dévoiement, ou que l'on soit incommodé de teignes ou de vers, il faudra prendre trente grenades vertes, les broyer, & les mettre dans une cruche avec trois conges de vin foncé en couleur & dur. On bouchera la cruche, & on ne l'ouvrira qu'un mois après pour s'en servir au besoin. Il faudra pour lors en boire une hémine à jeun.

CHAPITRE CXXVII.

REMEDE contre la difficulté de digérer & d'uriner. Dépouillez un grenadier cultivé lorsqu'il sera en fleurs, faites infuser trois *minæ* de ces fleurs dans une amphore avec un *quadrantal* de vin vieux, & une *mina* de racine de fenoüil broyé proprement. Bouchez bien l'amphore, & ne l'ouvrez qu'un mois après pour vous en servir au besoin. Quand vous voudrez digérer & uriner comme il faut, vous pourrez en boire tant qu'il vous plaira sans danger. Le même vin pris comme il suit, chasse infailliblement les teignes & les vers. On

empêche l'enfant (1) qui en eſt incommodé, de ſouper la veille. Le lendemain on prend une drachme d'encens, que l'on broie & que l'on mêle avec une pareille quantité de miel cuit, & un *ſextarius* de vin d'origan; on lui en donne à jeun trois oboles, eu égard à ſon âge, avec une hémine de vin. Il faudra, après qu'il aura pris cette potion, qu'il monte dix fois ſur le mortier qui ſert à broyer le bled, qu'il en ſaute à bas autant de fois, & qu'il ſe promene bien.

CHAPITRE CXXVIII.

SI vous voulez crépir votre habitation, choiſiſſez de la terre la plus remplie de craie & de terre rouge que vous pourrez trouver. Verſez deſſus cette terre de la lie d'huile, & mêlez-y de la paille, que vous y laiſſerez fermenter pendant quatre jours. Lorſqu'elle aura bien fermenté, vous la tourmenterez avec un rabot juſqu'à ce qu'elle ſoit bien hachée, après quoi vous vous en ſervirez pour crépir votre habitation. Moyennant cela l'humidité n'y pénétrera pas, les rats n'y feront point de nids, l'herbe n'y croîtra pas, & il ne s'y fera point de crevaſſes.

(1) Caton ne fait mention que des enfans, parce que c'eſt principalement à cet âge qu'on eſt ſujet à ces ſortes d'incommodités.

CHAPITRE CXXIX.

MÉTHODE pour (1) faire l'aire où l'on bat le bled. Labourez la place jusqu'à ce que la terre en soit bien ameublie, arrosez-la bien avec de la lie d'huile, afin qu'elle en soit imbibée le plus que faire se pourra, ameublissez de nouveau la terre, & applanissez-la à l'aide d'un rouleau ou d'une hie. Lorsqu'elle sera ainsi applanie, les fourmis ne pourront point l'endommager, & s'il vient à pleuvoir, il ne s'y fera point de gâchis.

CHAPITRE CXXX.

ARROSEZ de lie d'huile crue les troncs d'oliviers & tous les autres bois, & exposez-les au soleil pour leur donner le temps de s'en imbiber. Moyennant cela ils brûleront bien, & ne fumeront point (1).

(1) Ce Chapitre est encore un de ceux que nous aurions voulu supprimer, attendu que ce n'est qu'une répétition de ce qui a été prescrit dans le Chapitre XCI.

(1) Cette précaution étoit d'autant plus nécessaire aux anciens Romains, qu'ils n'avoient pas de cheminées dans leurs maisons, & que la fumée n'avoit pas d'autre issue que par la couverture.

CHAPITRE

CHAPITRE CXXXI.

FAITES à Jupiter (1), lorſque les poiriers ſeront en fleurs, le ſacrifice que l'on eſt dans l'uſage de lui faire pour la ſanté des bœufs. Après quoi vous commencerez les labours du Printemps par les terreins pierreux & ſablonneux (2); vous paſſerez enſuite aux terreins lourds & humides, en réſervant ceux qui le ſeront le plus, pour les derniers labours (3).

CHAPITRE CXXXII.

VOICI comme il faut faire ce ſacrifice. Offrez à Jupiter *Dapalis* (1) un vaſe à boire rempli de tel vin que vous voudrez. Le jour de ce ſacrifice, il

(1) C'étoit le premier des Dieux du Paganiſme : les Poëtes lui donnoient le titre de pere des Dieux & des hommes.

(2) Parce que la charrue peut aiſément y pénétrer, au lieu qu'elle pénétreroit difficilement ſur les terreins lourds, tant qu'ils ſont imbibés des pluies de l'hiver.

(3) Ce précepte a déja été donné à peu près dans les mêmes termes au Chapitre L. Cette répétition n'eſt vraiſemblablement pas de Caton.

(1) On l'appelloit ainſi *à Dapibus*, parce qu'on lui ſervoit, dans cette occaſion, un repas ſplendide; on le plaçoit à cet effet ſolemnellement ſur un lit entre Junon & Minerve, de façon cependant que ces Déeſſes étoient ſur des ſiéges ſéparés.

ſera fête pour les bœufs, pour les bouviers & pour ceux qui le feront. Lorſqu'il faudra offrir le ſacrifice, voici ce que vous direz : Jupiter *Dapalis*, je vous offre pour le feſtin que je dois vous faire dans ma maiſon & dans ma famille, ce vaſe à boire plein de vin : ſoyez à cet effet très-glorifié par cette offrande, & ce feſtin que je vais vous faire. Vous laverez vos mains avant chaque libation. Enſuite vous prendrez le vin, & direz : Jupiter *Dapalis*, ſoyez très-glorifié par ce feſtin que je vais vous faire, ſoyez très-glorifié par ce vin que je vous préſente ; vous pouvez auſſi ſi vous voulez en offrir à Veſta (2). La part de Jupiter dans ce feſtin conſiſtera en un morceau de viande de troupeau prête à rotir, & une urne de vin pur, que vous lui ſacrifierez chaſtement & ſans y toucher. Le ſacrifice fini, allez ſemer le millet, le panis, l'ail & les lentilles.

CHAPITRE CXXXIII.

MANIERE de propager des arbres fruitiers & autres. Il faudra replier en terre les ſcions qui en ſeront ſortis à leurs pieds, & en relever l'extrêmité hors de terre, afin qu'ils puiſſent prendre racine. Enſuite il faudra les ſevrer lorſqu'il en

(2) Il y avoit deux Déeſſes de ce nom, l'une mere & l'autre fille de Saturne : c'eſt la premiere dont il eſt queſtion ici, qui étoit priſe pour la Terre.

ſera temps, & les planter en regle. Le figuier, l'olivier, le grenadier cultivé, le poirier-coin, le coignaſſier & toutes les autres eſpeces d'arbres fruitiers, le laurier de Cypre, celui de Delphes, le prunier, le myrte blanc & le noir, l'avelinier, le noyer de Preneſte & le platane, peuvent tous être propagés de cette façon en ſéparant du tronc des ſcions. Si vous voulez propager un arbre avec plus d'attention, il faudra en planter des marcottes dans des pots. Pour leur faire prendre racine ſur l'arbre même, on prend un pot ou un petit panier troué, & l'on fait paſſer par ce trou la marcotte, on remplit ce petit panier de terre que l'on foule bien, & on le laiſſe ſur l'arbre même. Deux ans après on tranche la jeune marcotte ſous le panier, & on la plante ſans l'en retirer. On peut ſe ſervir de cette méthode pour bien faire prendre racine à tel arbre que ce ſoit : on provigne également la vigne dans de petits paniers, que l'on remplit bien de terre, & on en coupe les marcottes au bout d'un an pour les planter avec le panier (1).

(1) Ce Chapitre ne fait que répéter ce qui a déja été dit dans les Chapitres LI & LII, & à ſi peu de différence près, que nous aurions ſouhaité qu'il eût dépendu de nous de le ſupprimer tout-à-fait. Si cette répétition eſt de Caton, & non pas de ceux qui ont voulu les premiers donner un ordre quelconque à ſon Ouvrage, au moins la diviſion inconſéquente d'une ſeule & même matiere tantôt en deux Chapitres, tantôt en un ſeul, n'eſt pas de lui. On peut encore

CHAPITRE CXXXIV.

AVANT de faire la moiſſon, il faut immoler la truie *Præcidanea* (1). Voici comme on s'y prendra : avant que de ſerrer le bled, le froment, l'orge, les fêves & les choux raves, on invoquera Cérès (2), en lui offrant la truie *Præcidanea*; on invoquera auſſi Janus (3), Jupiter (4) & Junon (5), en leur offrant de l'encens & du vin. Avant d'immoler la truie, on préſentera à Janus une pile de galettes, en diſant : Janus le pere, je vous prie humblement, en vous offrant cette pile de galettes, de vouloir bien m'être propice à moi & à mes enfans, à ma

remarquer combien ce Chapitre eſt déplacé, le précédent & le ſuivant étant tous deux relatifs aux ſacrifices.

(1) On appelloit de ce nom en général toute victime qu'on immoloit avant les autres, mais la truie *Præcidanea* étoit en particulier celle qu'on offroit à Cérès avant que de couper le bled, dans la vue de purifier une famille qui ſe trouvoit polluée, faute d'avoir rendu les derniers devoirs à quelqu'un de ſes membres après ſa mort.

(2) C'étoit la Déeſſe des bleds : elle étoit fille de Saturne & d'Ops, & mere de Proſerpine.

(3) Macrobe dit que c'eſt le plus ancien Roi de l'Italie, & qu'il fut le premier qui éleva des Temples à l'honneur des Dieux, & qui établit des rites dans les ſacrifices, & que c'eſt pour cela qu'on l'invoquoit toujours avant tous les autres Dieux.

(4) Voyez la Note 1 du Chap. CXXXI.

(5) Cette Déeſſe étoit ſœur & femme de Jupiter.

maison & à ma famille. On présentera un gâteau à Jupiter, & on l'adorera, en disant : Jupiter, je vous prie humblement, en vous offrant ce gâteau, de vouloir bien m'être propice à moi & à mes enfans, à ma maison & à ma famille, de même que vous êtes glorifié par ce gâteau. Ensuite on présentera du vin à Janus, en disant : Janus le pere, soyez très-glorifié par ce vin, que je vous présente dans la même intention, pour laquelle je viens de vous adresser mes très-humbles prieres, en vous offrant une pile de galettes; ensuite on dira à Jupiter : Jupiter, soyez très-glorifié par ce gâteau, soyez très-glorifié par ce vin que je vous présente; après quoi l'on immolera la truie *Præcidanea*. Lorsque les entrailles auront été partagées (6), on présentera à Janus la pile de galettes, & on l'adorera, comme on avoit deja fait en la lui présentant la premiere fois. On présentera aussi le gâteau à Jupiter, & on l'adorera, comme on avoit déja fait. On présentera aussi du vin à Janus & à Jupiter, comme on avoit déja fait, lorsqu'on leur avoit offert la pile de galettes & le gâteau. Enfin on présentera les entrailles & du vin à Cérès (7).

(6) On en faisoit trois parts; une pour le Dieu, l'autre pour les Prêtres, & la troisieme pour les Assistans.

(7) Les Chapitres CXXXVIII, CXXXIX, CXL & CXLI, tous relatifs aux cérémonies Religieuses, trouveroient bien ici leur place.

CHAPITRE CXXXV.

ETAT des lieux où l'on peut se pourvoir de différens ustensiles. On trouve à Rome des tuniques, des toges, des sayes, des casaques, des sabots; à Calvi & à Minturnes, des capuchons, des ustensiles de fer, des faulx, des bêches, des hoyaux, des haches, des équipages pour les bêtes de sommes, des lames de fer pour les garnir, des chainettes; à Vénafrum, des pelles; à Suessa & en Lucanie, des charettes; des traineaux à Albe; à Rome, des futailles & des cuves: des tuiles à Vénafrum: les charrues de Rome seront bonnes pour les terres fortes, & celles de Campanie pour les terres faciles à cultiver. On trouve à Rome les meilleurs jougs, ainsi que les meilleurs socs que l'on puisse adapter au corps des charrues. On trouve des *trapetes* [T] à Pompéii; des clouds à Nole, près des murs de Rufrus; des serrures à Rome; des paniers poissés (1), des urnes à mettre l'huile, des pots-à-l'eau, des urnes à mettre le vin & d'autres vases de cuivre à Capoüe; les cabacs de Campanie sont les meilleurs. On trouve des cordes à moufles & toutes sortes de cordes faites de genet d'Espagne, à Capoüe; on trouve les cabacs d'usage à Rome, à Suessa & à Casinum; mais les

(1) Ces paniers servoient à porter l'eau, sur-tout dans les incendies.

meilleurs ſont ceux que l'on trouve à Rome même. Si l'on fait faire à Caſinum des cables de preſſoir [γ], L. Tunnius les fait payer cinquante *nummi*, & à Vénafrum, Mennius les fait payer le double. Il y faut employer huit bons cuirs de notre pays, qui ne ſoient pas vieux, & qui ſoient tannés au point de ne plus contenir que le moins de parties ſalines que faire ſe pourra; on commencera par les tanner & les oindre, après quoi on les fera ſécher. Lorſqu'on commence à faire un cable [γ], il doit avoir ſoixante & douze pieds de long, & être fait à trois tourons, chaque touron de neuf courroyes de deux doigts de largeur. Quand il ſera cablé, il ſe trouvera réduit à quarante-neuf pieds; la commiſſure des œillets emportera trois pieds, ainſi il reſtera quarante-ſix pieds; mais la diſtention l'allongera de cinq pieds, alors ſa longueur réelle ſera de cinquante & un pieds. Or il faut qu'un cable de preſſoir [γ], lorſqu'il eſt tendu, ait cinquante-cinq pieds pour les plus grands preſſoirs, & pour les plus petits, cinquante & un. La corde de cuir la plus grande pour la charette, doit avoir ſoixante pieds, & celle de la moyenne grandeur, quarante-cinq; les guides de cuir pour la charette, trente-ſix pieds, & celles pour la charrue, vingt-ſix; les traits de cuir qui ſervent à la tirer, vingt-ſept pieds & demi; les courroyes pour attacher les bœufs au timon de la charette, dix-huit pieds, la petite corde quinze pieds; les courroyes pour les attacher au timon de la char-

rue, douze pieds, & la petite corde huit pieds. Les *trapetes* [T] de la plus grande largeur auront quatre pieds & demi, leurs meules [X] auront trois pieds & demi de diametre, sur un pied & une palme d'épaisseur par le milieu, au sortir de la carriere; il y aura deux doigts de distance entre le miliaire [*U*c] & le rebord du bassin [*U*a]; ce rebord [*U*a] aura cinq doigts d'épaisseur (1). Ceux du second ordre auront quatre pieds & un palme de largeur; il y aura un pied & un doigt entre le miliaire [*U*c] & le rebord du bassin [*U*a]; ce rebord [*U*a] aura cinq doigts d'épaisseur ; leurs meules [X] auront trois pieds & cinq doigts de diametre, sur un pied & trois doigts d'épaisseur. Vous ferez dans les meules [X] un trou rond qui les traversera de part en part, en conservant d'un côté à l'autre le même rayon de six pouces. Ceux du troisieme ordre auront quatre pieds de largeur : il y aura un pied entre le miliaire [*U*c] & le rebord du bassin [*U*a]; ce rebord [*U*a] aura cinq doigts d'épaisseur; la meule [X] aura trois pieds deux doigts de diametre, & un pied & deux doigts d'épaisseur. Lorsque le *trapete* [T] aura été amené à l'endroit où vous le voudrez placer, vous le monterez & l'ajusterez sur le lieu même.

---

(1) Le texte ne porte qu'un doigt, mais il est évident par la comparaison des *trapetes* qui suivent, que c'est une faute. La ressemblance de *digitum* avec *digitos V*, aura trompé les Copistes : mais ce qui est étonnant, c'est que personne n'ait

CHAPITRE CXXXVI.

CE que l'on doit donner à celui qui ſe charge de cultiver une terre, à condition de partager la récolte avec le Propriétaire. Dans une bonne terre de Caſinum ou de Vénafrum, on lui donnera pour ſa part la huitieme partie de la récolte, ſi le partage ſe fait en gerbes; dans une terre de moyenne qualité, la ſeptieme, & dans une au-deſſous, la ſixieme. Mais ſi l'on partage le grain au boiſſeau après qu'il l'aura fait battre, on lui donnera pour lors la cinquieme partie (1) : dans une terre de Vénafrum qui ſeroit excellente, on ne lui donneroit que la neuvieme partie, ſi le partage ſe faiſoit en gerbes (2). S'il fait moudre toute la récolte en commun avec le Propriétaire, il ne payera de frais de mouture, qu'au prorata de la part qu'il a eu dans le partage. On lui donnera de même la cinquieme partie de l'orge & des fèves, & le partage s'en fera en grain & au boiſſeau (3).

relevé cette faute avant nous; preuve qu'on n'a pas encore compris la conſtruction du *trapete*.

(1) Sa part accroît alors pour le dédommager de la peine qu'il a eu de battre le bled.

(2) Il eſt juſte de lui donner moins alors, parce que plus la terre eſt bonne, plus la récolte le dédommage, ſans lui occaſionner néanmois plus de travail.

(3) On ſera peut-être étonné de voir ce partage ſi diſproportionné, d'autant qu'aujourd'hui on partage communé-

CHAPITRE CXXXVII.

IL faudra qu'il prenne bien ſoin de la vigne, qu'il ſera convenu de cultiver à condition d'en partager la récolte, ainſi que des autres fonds, des vergers & des pieces de terre qui ſont en bled. Il prélévera ce qui lui ſera néceſſaire de foin & de fourage, pour les bœufs qu'il emploiera ſur le lieu à la culture. Tout le reſte ſera en commun par indivis entre lui & le Propriétaire.

CHAPITRE CXXXVIII.

IL eſt permis d'atteler les bœufs les jours de Fêtes, pourvu que ce ne ſoit pas pour d'autres objets que pour leur faire porter le bois, la paille de fèves & le bled, qui doivent être conſommés dans la maiſon. Il n'y a point de Fêtes pour les mu-

ment par moitié; mais il faut faire attention à la fertilité admirable de l'Italie, & à la frugalité de ceux qui ſe chargeoient de ce ſoin dans ces temps-là, ſans compter qu'il pouvoit y avoir des conventions particulieres qui rendoient leur condition meilleure que chez nous. Nous voyons, par exemple, dans le Chapitre ſuivant, qu'ils prenoient tout le ſoin néceſſaire pour les bœufs qu'ils employoient à la culture, ce qui faiſoit un objet très-conſidérable.

lets, pour les chevaux ni pour les ânes, si l'on en excepte les Fêtes particulieres des familles.

CHAPITRE CXXXIX.

CE qu'il faut préalablement faire suivant le rit Romain, avant d'élaguer un bois consacré aux Dieux. Il faut offrir un porc en sacrifice d'expiation en se servant de cette formule : qui que vous soyez, Dieu ou Déesse (1) à qui ce bois est consacré, & qui avez le droit d'exiger un porc en sacrifice d'expiation, au cas qu'on vienne à l'élaguer, je vous offre ce porc afin que la couppe n'en soit pas criminelle, soit que je la fasse moi-même, soit qu'un autre la fasse par mon ordre, & vous prie en conséquence humblement, en immolant ce porc en sacrifice d'expiation, de vouloir bien m'être propice à moi, à ma maison, à ma famille & à mes enfans; soyez très-glorifié à cet effet par ce porc, que je vais immoler en sacrifice d'expiation.

(1) Cette formule étoit d'usage dans les Prieres des Payens, qui admettoient des Dieux de différent sexe, comme les hommes.



CHAPITRE CXL.

SI l'on veut mettre ce bois en labours, il faut faire un autre ſacrifice d'expiation de la même maniere, en ajoutant ces paroles dans la formule, *au cas qu'on vienne à y travailler*; il faudra auſſi, dès qu'on s'y ſera mis une fois, y travailler tous les jours ſans diſcontinuer, au moins dans quelque partie : car ſi l'on vient à interrompre le travail, ou qu'il ſurvienne des Fêtes, ſoit publiques, ſoit de famille, il faudra faire encore un autre ſacrifice d'expiation, avant de continuer.

CHAPITRE CXLI.

COMMENT il faut purifier une terre. Il faut donner ordre que l'on mene autour de cette terre, les *Suovitaurilia* (1); l'ordre ſera ainſi conçu : avec l'aide des Dieux, & dans la vue que cela tourne à bien, je vous charge, Manius (2), de faire purifier mon fond, mon champ & ma terre, en y me-

(1) Les Romains appelloient de ce nom un accouplement de trois animaux mâles, qui devoient ſervir de victimes; ces trois animaux étoient, comme l'annonce le mot lui-même, le Porc, l'Agneau & le Veau.

(2) Ce nom eſt mis pour ſervir d'exemple, les uns veulent

nant ces *Suovitaurilia* ſoit tout-au-tour, ſoit ſeulement autour des parties que vous jugerez à propos. On invoquera préalablement Janus (3) & Jupiter (4) en leur offrant du vin, & on dira : Mars le pere (5), je vous prie & vous conjure de vouloir bien être propice à moi, à ma maiſon & à ma famille, c'eſt à cette intention que j'ai donné ordre que l'on menât les *Suovitaurilia* autour de mon champ, de ma terre & de mon fond, afin que vous en écartiez les maladies viſibles & inviſibles, les malheurs, les ravages, les calamités & les intempéries; que vous la protégiez & la préſerviez de tout accident; que vous faſſiez pouſſer & venir à bien les fruits de la terre, les bleds, les vignes & les bois; que vous conſerviez ſains & ſaufs les pâtres & les troupeaux, & que vous accordiez proſpérité & ſanté à moi, à ma maiſon & à ma famille. Ainſi, afin de purifier mon fond, ma terre & mon champ, & de faire un ſacrifice d'expiation pour tous ces objets, ainſi que je l'ai promis, ſoyez très-glorifié par ces trois victimes à la mammelle que je vais immoler; Mars le pere, ſoyez à cet effet très-glorifié par ces trois victimes à la mammelle : on arrangera auſſi enſuite avec un couteau

---

que ce ſoit le nom de l'Eſclave prépoſé à la Métairie, les autres veulent que ce ſoit celui du Prêtre.

(3) Voyez la Note 3 du Chap. CXXXIV.

(4) Voyez la Note 1 du Chap. CXXXI.

(5) C'eſt celui qu'il a appellé Mars *Silvanus*, dans le Chapitre LXXXIII.

la pile de galettes & le gâteau que l'on aura préparés pour l'offrande, & on les offrira. Lorsqu'on immolera le Porc, l'Agneau & le Veau, il faudra dire pour chacune de ces victimes, à mesure qu'on les immolera: & à cet effet, soyez très-glorifié par ces victimes qui vont être immolées. Il n'est pas permis de prononcer le nom du porc, de l'agneau ni du veau chacun séparément (6). S'il arrive que l'on n'ait appaisé les Dieux par aucune de ces victimes, voici la formule qu'il faudra employer en recommençant le sacrifice : Mars le pere, s'il y a quelque chose qui ait manqué à votre satisfaction dans les trois victimes à la mammelle, que je vous ai immolées, je vous offre ces trois-ci pour expiation. Si l'on est en doute, que l'une ou l'autre de ces victimes ait appaisé les Dieux ; voici la formule que l'on emploiera : Mars le pere, s'il a manqué quelque chose à votre satisfaction dans le porc que je vous ai immolé, je vous offre celui-ci pour expiation.

---

(6) Il y avoit des mots que les Romains regardoient comme de mauvais augures, & qu'ils s'abstenoient de prononcer sur-tout dans les sacrifices. Mais ces trois noms-ci ne paroissent pas être dans ce cas, puisqu'il est permis plus bas de les prononcer, dans le cas où l'on n'immole qu'une des trois victimes. Il faudroit donc être plus initié que nous ne le sommes aux mysteres de la Théologie Payenne, pour rendre raison de la défense ici portée.

CHAPITRE CXLII.

(1) J'AVERTIS le Métayer qu'il ait à faire tout ce que ſon devoir exige de lui, & tout ce que ſon maître lui aura ordonné, à ne négliger aucun des travaux de la terre, à acheter tout ce dont il doit être pourvu, à fournir aux gens ce qui leur ſera néceſſaire pour leur nourriture & leur habillement; en un mot à obéir ponctuellement à ſon maître. Je l'avertis en outre de la conduite qu'il doit tenir vis-à-vis de la Métayere, & de l'attention qu'il doit avoir à lui commander de préparer avec le plus grand ſoin, tout ce qui ſera néceſſaire pour recevoir ſon maître quand il viendra à ſa terre.

CHAPITRE CXLIII.

IL aura ſoin qu'elle rempliſſe bien ſes devoirs. Si ſon maître la lui a donnée pour femme, il s'en tiendra à elle ſeule; il faut qu'il s'en faſſe craindre, & qu'il empêche qu'elle ne ſoit trop dépenſiere. Qu'elle voie le moins que faire ſe pour-

(1) On auroit pû joindre ce Chapitre-ci & le ſuivant au Chapitre V, qui renferme déja une partie des devoirs du Métayer.

ra ſes voiſines, & en général toutes les perſonnes de ſon ſexe, & qu'elle n'en attire pas dans la Métairie ni chez elle; qu'elle n'aille pas manger dehors, & qu'elle ne cherche pas à courir. Qu'elle ne faſſe point de ſacrifices, & qu'elle ne charge perſonne d'en faire en ſon nom, ſans l'ordre de ſon maître ou de ſa maîtreſſe, qu'elle ſache que c'eſt au maître ſeul à faire des ſacrifices pour toute ſa maiſon; qu'elle ſoit propre, qu'elle tienne la Métairie proprement arrangée; qu'elle ait ſoin de balayer l'âtre & de couvrir tous les jours le feu, avant que d'aller ſe coucher. Qu'elle mette des couronnes de fleurs dans l'âtre aux Calendes, aux Ides & aux Nones (1) de chaque mois, ainſi que les jours de Fêtes, & qu'elle adreſſe des prieres ces jours-là au Dieu Lare (2) de la maiſon, autant qu'elle en aura la faculté. Qu'elle ait ſoin d'avoir un ordinaire toujours prêt pour le Métayer & pour les gens. Qu'elle ait une grande quantité de poules & d'œufs; qu'elle ſoit approviſionnée de poires ſeches, de cormes, de figues, de raiſins ſecs, de cormes confites dans du vin

(1) C'eſt-à-dire, le premier, le huit & le quinze du mois. C'étoit en l'honneur des Dieux Lares, dont le ſiege principal étoit dans le foyer. Suetone nous apprend dans la vie d'Auguſte, que cet uſage étant aboli de ſon temps, il le rétablit, en ordonnant que l'on mît de ces couronnes dans l'âtre deux fois l'an, au Printemps & dans l'Eté. Elles étoient plus grandes que celles que l'on mettoit ſur la tête.

(2) Voyez la Note 2 du Chap. II.

cuit

cuit jusqu'à diminution des deux tiers, de poires, de raisins, de coins conservés dans des futailles, & de raisins ensevelis sous terre dans du marc & dans des pots. Qu'elle ait des noix de Preneste fraîches, ensevelies sous terre dans des pots, des coins Scantiens conservés dans des futailles, des coins sauvages & de tous les autres fruits de garde. Qu'elle ait soin de faire confire toutes les années de toutes ces especes de fruits. Qu'elle sache faire de bon pain & de bonne farine.

CHAPITRE CXLIV.

SOus quelles conditions il faut donner en entreprise la récolte des olives. L'Entrepreneur recueillera exactement toutes les olives au gré du maître, ou de celui qu'il en aura établi le gardien, ou enfin de celui à qui il les aura vendues. Il ne les pincera point pour les cueillir à la main, & ne les gaulera point sans en avoir reçu l'ordre du maître ou du gardien. Si quelqu'un de ceux qu'il emploie s'écarte de cette loi, il ne sera rien dû à celui qui s'en sera écarté de la part de l'Entrepreneur, ni à l'Entrepreneur de la part du Propriétaire, pour tout ce qui aura été récolté ainsi en fraude. Tous ceux qui auront été employés à la récolte des olives, jureront au maître ou au gar-

dien, qu'ils n'en ont point dérobé, ni eux, ni personne de leur participation, pendant tout le temps que la récolte s'est faite dans le fond de L. Manlius. Si quelqu'un d'entr'eux refuse de prêter ce serment, il ne lui sera rien payé par l'Entrepreneur, pour tout ce qu'il aura récolté, & il ne sera rien dû non plus à l'Entrepreneur pour le même objet. Il donnera caution au gré de L. Manlius de bien récolter les olives. Il rendra les échelles dans l'état où on les lui aura fournies, si l'on en excepte celles qui auront été brisées par vetusté : s'il en manque quelques-unes, il en rendra de pareilles, ou bien on en fera faire l'estimation, qui lui sera déduite sur le prix de l'entreprise. S'il arrive quelque dommage au maître par le fait de l'Entrepreneur, celui-ci lui en tiendra compte, & on le fera estimer par un homme équitable, pour l'estimation en être déduite sur ce qui lui sera dû. Il fournira la quantité de monde nécessaire, soit pour ramasser les olives, soit pour les cueillir à la main; s'il ne la fournit pas, on lui déduira d'autant sur le prix de l'entreprise, comme il aura d'autant moins à payer lui-même à celui à qui il aura cédé son marché, si celui-ci manque à la fournir. Il n'emportera hors du fond ni bois, ni olives. S'il arrive que quelqu'un de ceux qui auront été employés à récolter l'olive, en emporte, il sera déduit à l'Entrepreneur, pour chaque fois qu'il en aura été emporté, quarante *sestertii*, qu'il sera maître de rabattre lui-même

à ceux qui en auront emporté, ſur ce qu'il pourra leur devoir. Il meſurera toute l'olive ſans aucun mêlange, & ſe ſervira pour cela du *modius* deſtiné à meſurer les olives. Il fournira cinquante hommes continuellement occupés, dont il y en aura les deux tiers pour cueillir les olives à la main. Il ne lui ſera pas permis de payer un prix ſupérieur au taux commun, à ceux qui récolteront l'olive, ou à ceux qui feront l'huile, à moins qu'il n'atteſte ſur le champ qu'ils ſont aſſociés avec lui; auquel cas, ceux qu'il emploie à ce prix immodéré, ſeront tenus auſſi de jurer qu'ils ſont ſes aſſociés, ſi le maître ou le gardien l'exigent. Si quelqu'un d'eux refuſe de le faire, il ne ſera rien dû à l'Entrepreneur pour l'olive que ce particulier aura récoltée, ni pour l'huile qu'il aura faite, comme il ne ſera rien dû non plus à ce particulier par l'Entrepreneur. Il ſera donné par forme d'acceſſoire à l'Entrepreneur ſur un marché de douze cent *modii* d'olives, cinq *modii* d'olives ſalées, neuf livres d'huile tirée à clair, cinq *ſeſtertii* en argent & cinq *quadrantals* de vinaigre pour tout le temps de la récolte. Si tout le temps qu'elle aura duré, il n'a point reçu d'olives ſalées, on lui en tiendra compte en argent ſur le pied de la ſomme ſuſdite de cinq *ſeſtertii*, par chaque *modius* qu'il auroit dû en recevoir.

CHAPITRE CXLV.

SOus quelles conditions il faut donner l'huile à faire par entreprise. L'Entrepreneur la fera exactement au gré du maître ou du gardien, qui sera commis à cet effet. S'il a besoin de six assortimens complets d'instrumens nécessaires à la confection de l'huile, il les prendra. Il n'employera que les gens qui seront au goût du gardien ou de celui qui aura acheté toute la récolte. Il se servira du *trapete* [T] (1) pour faire l'huile. Si le propriétaire a été forcé de louer des ouvriers, ou de faire un second marché avec un autre, pour la confection de son huile retardée par la négligence de l'Entrepreneur, celui-ci sera tenu de prendre sur lui l'exécution de tous les marchés qui auront été faits à cette occasion, ou bien on lui en déduira le montant sur le prix de son entreprise. Il ne touchera point à l'huile pour son usage, ni pour en dérober, mais il se contentera de ce que le gardien ou le maître lui en aura donné. S'il en prend, on lui déduira, pour chaque fois qu'il en aura pris, qua-

(1) On voit par Columelle 12, 50, qu'il y avoit plusieurs especes de machines pour extraire l'huile des olives: Caton recommande sans doute celle-ci comme la meilleure qui fut connue de son temps.

rante *sestertii* sur ce qui lui sera dû. Les pressureurs qui auront fait l'huile, jureront tous au maître ou au gardien qu'ils n'ont enlevé ni huile, ni olive du fond de L. Manlius, ni eux, ni personne de leur participation. Si quelqu'un d'entr'eux refuse de prêter ce serment, on lui déduira toute la part qui lui revient dans le prix du marché. L'Entrepreneur n'aura point d'autre associé que celui que le maître ou le gardien lui permettra d'avoir. S'il survient quelque perte au maître, par le fait de l'Entrepreneur, elle sera déduite à celui-ci, suivant l'estimation d'un homme équitable. Si l'Entrepreneur est dans le cas de faire de l'huile verte, il aura soin d'exiger par forme d'accessoire la quantité d'huile & de sel qui lui sera nécessaire pour son usage, & deux *nummi* marqués à la Victoire pour le surcroît de manipulation (2).

---

(2) Ce droit particulier étoit dû sans doute, parce que cette huile étoit plus difficile à faire que l'huile commune, parce que l'olive étoit plus verte. Mais comment ce droit pouvoit-il être payable en *nummi* marqués à la Victoire, puisque Pline 33, 3 semble dire que cette espece de monnoie n'a commencé à avoir cours que de son temps, & qu'avant lui on l'apportoit d'Illyrie, non comme monnoie ayant cours, mais comme marchandise ? On peut assurer, quoiqu'en dise Pline, que le nom de *Victoriatus* n'étoit point nouveau de son temps, puisqu'il en est fait mention dans l'Oraison de Cicéron pour Fonteius, art. V. Peut-être y avoit-il du temps de Pline une autre piece de monnoie de ce nom, dif-

CHAPITRE CXLVI.

CRIÉE d'olives à vendre fur pied. Olive fur pied à vendre dans un fond de Vénafrum : l'acheteur payera au receveur pour fon droit, le centieme en-fus du prix de l'achat (1). L'enchere actuelle eft à cinquante *feftertii*, indépendamment de l'huile qu'on fera tenu de donner au vendeur, qui confiftera en quinze cens livres d'huile commune, & telle qu'on la confomme à Rome, & deux cens livres d'huile verte. On lui donnera encore cinquante *modii* d'olives tombées, & dix *modii* d'olives cueillies à la main, qui feront toutes mefurées avec le *modius* deftiné à mefurer les olives, on y ajoutera dix livres d'huile pour la bonne mefure, & pour remplir le déchet occafionné par le mefurage. Pour l'ufage des poids & mefures appartenant au propriétaire, on lui donnera deux *cotylæ* de la premiere huile. L'adjudicataire qui fe chargera par le marché de récolter l'olive & de faire l'huile, payera le prix convenu des Calendes de Novembre en dix mois (2), fans

férente de l'ancienne, & c'eft apparemment celle dont il parle à l'endroit objecté.

(1) C'étoit le droit ordinaire des receveurs, ainfi qu'on le voit dans l'Oraifon de Cicéron pour Rabérius.

(2) L'année anciennement n'avoit que dix mois : de forte

reculer le payement au-delà des Ides (3), dans le cas même où il auroit ſous-loué à un tiers la récolte des olives & la confection de l'huile. Il s'engagera à remplir par lui-même, ou à faire remplir ces conventions, & à en donner caution ſoit au propriétaire, ſoit à tel autre que le propriétaire déléguera à cet effet, laquelle caution il donnera au gré du propriétaire. Jusqu'à ce qu'il ait payé ou qu'il ait donné cette caution, tout ce qu'il aura importé dans le fond tiendra lieu de gage au propriétaire, de ſorte qu'il n'en pourra rien retirer; & s'il en retire quelqu'effet, le maître en demeurera ſaiſi. Il rendra en bon état les inſtrumens du preſſoir, les cordes, les échelles & les *trapetes* [T], & en général tout ce qu'on lui aura mis entre les mains, ſi ce n'eſt les uſtenſiles qui auront été briſés par vétuſté. S'il ne rend pas tout, il payera l'équivalant de ce qui manquera. Si l'adjudicataire ne paie point les cueilleurs ou les preſſureurs qu'il employera, le propriétaire pourra, s'il le juge à propos, payer de ſon argent ceux à qui il ſera dû quelque choſe, auquel cas l'adjudicataire lui ſera redevable de ce qu'il aura payé & ſera tenu d'en donner caution,

---

que les marchés qui s'étoient d'abord faits à un an de délai, continuerent de ſe faire au même terme, mais l'année étant augmentée de deux mois, il fallut exprimer le terme de dix mois.

(3) C'étoit l'uſage chez les Romains que les payemens fixés aux Calendes, ne ſe fiſſent qu'aux Ides.

de façon même que ce qu'il aura importé dans le fond, tiendra lieu de gage au propriétaire pour cette dette particuliere, comme pour ses autres engagemens.

CHAPITRE CXLVII.

SOus quelles conditions la vendange doit être vendue sur pied. L'acheteur abandonnera au propriétaire le marc, avant qu'on ait versé de l'eau par-dessus pour faire de la piquette, ainsi que la lie (1). Il aura soin de le débarrasser du vin avant les Calendes du mois d'Octobre qui suivra la vendange. S'il n'a pas emporté tout le vin avant ce temps-la, le propriétaire sera libre d'en faire ce qu'il voudra (2) : les autres conditions seront les mêmes que pour la vente des olives sur pied.

(1) Les Romains, comme on le voit dans le Chap. CLIII, faisoient du vin avec la lie qui restoit au fond des futailles, lorsqu'on les survuidoit quelque temps après la vendange. Ce vin de même que la piquette, n'étoit point compris dans la vente de la vendange sur pied.

(2) *Ulp. l.* 1 & 4. *ff. de per. & com. rei vendita*, dit aussi qu'il faut emporter le vin avant le temps, où l'on aura besoin des futailles pour la vendange, faute de quoi le vendeur peut le répandre, si bon lui semble : telle étoit la rigueur des Loix Romaines.

CHAPITRE CXLVIII.

COMMENT le vin doit être vendu en futailles. Il sera donné à l'acheteur par chaque *culleus* quarante & une urnes de vin (1); & il faudra que ce vin ne soit ni aigri, ni poussé. L'acheteur le goûtera sous trois jours, & s'en rapportera sur sa bonté au jugement d'un connoisseur; s'il tarde plus long-temps à le goûter, le vin sera censé goûté (2). Mais si le retard dans la dégustation est occasionné par le fait du Propriétaire, tous les jours de retard seront ajoutés aux trois jours libres, que doit avoir l'acheteur pour le goûter. Le vin sera délivré à l'acheteur avant les Calendes du mois de Janvier qui suivra la vente; s'il ne lui a pas été délivré avant ce jour-là, il sera mesuré aux risques du Propriétaire, de façon cependant qu'il lui sera tenu compte de ce qui pourra en avoir été déja mesuré à l'acheteur : auquel cas, si l'acheteur l'exige, le Propriétaire prêtera serment qu'il l'a mesuré en conscience (3). L'acheteur aura soin

(1) Le *culleus* ne contenoit que quarante urnes, ainsi il y en a une de bonne mesure.

(2) C'est-à-dire, que dès-lors le vendeur n'en courra plus les risques. Voyez les Loix d'Ulpien, citées dans le Chapitre précédent.

(3) Le reste de ce Chapitre est une répétition de ce qui a

de débaraſſer le Propriétaire du vin avant les Calendes du mois d'Octobre qui ſuivra la vente. S'il n'a pas emporté tout le vin avant ce temps-là, le Propriétaire ſera libre d'en faire ce qu'il voudra : les autres conditions ſeront les mêmes que pour la vente des olives ſur pied (4).

CHAPITRE CXLIX.

SOUS quelles conditions doit être vendu le droit de pâturage pendant l'hiver. On aura ſoin de fixer les bornes du terrein qui ſera compris dans la vente. L'acheteur entrera en jouiſſance au Calendes de Septembre. Si c'eſt une prairie ſeche, ſa jouiſſance finira dès que les poiriers commenceront à fleurir; ſi c'eſt une prairie arroſée, elle finira lorſque ceux qui avoiſinent le terrein tant par haut que par bas, laiſſeront aux troupeaux la liberté d'y entrer ou d'en ſortir, ou bien on conviendra d'un jour fixe auquel ſa jouiſſance finira dans l'un & l'autre cas. Pour toute autre eſpece de pâturage, il ceſſera d'en jouir aux Calendes

été dit dans le précédent, répétition non-ſeulement inutile, mais même étrangere à la vente du vin en futailles, ſi ſurtout l'on fait attention à la derniere phraſe.

(4) J'aimerois à voir ce Chapitre ſuivi du Chap. CLIV, qui enſeigne la méthode de meſurer le vin aux acheteurs.

de Mars. Le Propriétaire ſe réſervera le droit de faire paître une paire de bœufs domptés & un cheval de bât, pendant la jouiſſance de l'acheteur. Il ſe réſervera auſſi l'uſage perſonnel des herbes potageres, des aſperges, du bois, de l'eau, ainſi que le droit de paſſage dans les prairies, & celui d'y conduire des bêtes de charge. Si l'acheteur occaſionne quelque dommage au Propriétaire ſoit par lui-même, ſoit par ſes bergers où par ſon bétail, il lui en tiendra compte ſuivant l'eſtimation d'un homme équitable; de même que ſi le Propriétaire occaſionne quelque dommage à l'acheteur, ſoit par lui-même, ſoit par ſes gens ou par ſes bêtes, il faudra qu'il lui en tienne également compte. Juſqu'à ce que l'acheteur ait payé le prix de la vente, ou qu'il ait fait un tranſport au Propriétaire, à l'effet de l'en faire payer par un tiers, le bétail & les gens qu'il aura ſur le lieu tiendront lieu de gage au vendeur. S'il s'éleve quelques conteſtations entr'eux ſur ces objets, elles ſeront portées en juſtice à Rome.

CHAPITRE CL.

SOUS quelles conditions l'uſufruit d'un troupeau de brebis doit être vendu pour l'eſpace d'une année. L'acheteur donnera au Propriétaire par chaque brebis, une livre & demie de fromage,

moitié mou, moitié ſec, plus la moitié de ce qu'il aura trait de lait les jours de Fêtes (1), & une urne de lait en-ſus; moyennant ces conditions, les agneaux qui viendront à naître feront partie de l'uſufruit, pourvu qu'ils aient vêcu vingt-quatre heures (2) : l'uſufruit finira aux Calendes de Juin, ou, ſi l'année eſt intercalaire (3), à celles de Mai. L'uſufruitier ne s'engagera pas à rendre plus de trente agneaux (4). Les brebis qui n'auront point mis bas, ne lui feront comptées que ſur le pied de deux pour une. Il aura ſoin de vendre la laine & les agneaux dans le temps le plus favorable pour en tirer plus d'argent. Il donnera au vendeur une délégation, à l'effet de toucher ſur ſon receveur le prix convenu entr'eux, au bout de dix mois. Il fera ſagement

(1) Il n'étoit pas permis de faire du fromage les jours de Fêtes : mais le lait au contraire étant ſouvent employé dans les ſacrifices, étoit une redevance très-licite pour ces jours-là.

(2) Et par conſéquent, s'ils viennent à mourir enſuite, ce ſera aux riſques de l'acheteur, qui n'en ſera pas moins tenu de compléter le troupeau.

(3) Ce mois qu'on étoit obligé d'ajouter à l'année de temps-en-temps, l'allongeoit de vingt-deux à vingt-trois jours : ainſi, ſi l'uſufruit n'eût fini qu'aux Calendes de Juin dans une année intercalaire, l'uſufruitier auroit eu plus d'une année de jouiſſance.

(4) La raiſon de cette convention me ſemble d'autant plus impénétrable, que Caton n'a point fixé le nombre de têtes dont eſt compoſé le troupeau en queſtion.

d'engraiſſer des porcs avec le petit lait des brebis; auquel cas dix brebis ſuffiront pour l'engrais d'un porc (5). Le berger ſera pendant deux mois à ſes frais & dépens, & tiendra lieu de gage au Propriétaire, juſqu'à ce qu'il ait été ſatisfait ou payé (6).

CHAPITRE CLI.

(1) VOICI la méthode que m'a enſeigné Manius Percennius de Nole, pour recueillir la grai-

(5) Le petit lait chez nous eſt trop eſtimé pour que nous nous aviſions de l'employer à engraiſſer des porcs, d'ailleurs il eſt en ſi petite quantité, qu'il faudroit peut-être plus de cinquante brebis pour engraiſſet un ſeul porc; mais qui nous dira que les brebis d'Italie, du temps de Caton, ne rendoient pas une aſſez grande quantité de lait, pour l'employer à cet uſage.

(6) Le Propriétaire ayant une délégation pour le payement des dix premiers mois, eſt en sûreté pour ce temps-là; mais il eſt juſte que quelque choſe lui réponde du payement des deux autres mois de l'année.

(1) Quoique ce Chapitre répete en partie ce qui a déja été dit dans le XLVIIIe, on ne peut douter qu'il ne ſoit de Caton, puiſque Pline 16, 33, obſerve que cet Auteur a parlé plus ſouvent & avec plus détendue de cet arbre que de tout autre, par la raiſon que c'étoit un arbre étranger & difficile à élever en Italie : mais il pourroit fort bien ſe faire que la grande utilité de cet arbre, fut le motif de l'at-

ne de Cyprès & la femer, pour propager cet arbre & en faire des plantations. C'eſt au Printemps qu'il faut cueillir la graine du Cyprès de Tarente (2) : pour le bois, on ne le coupera que lorſque l'orge commencera à jaunir. Lorſque vous aurez cueilli la graine, vous l'expoſerez au ſoleil & vous la nettoierez ; il faudra attendre qu'elle ſoit bien ſeche pour la ſerrer, & ne la mettre que dans un endroit où elle ſoit bien au ſec. Vous la ſemerez au Printemps dans la terre la plus douce, que l'on appelle *pulla :* ayez ſoin qu'il y ait de l'eau dans le voiſinage : vous commencerez par bien fumer cette terre avec des crottes de chévres ou de brebis, enſuite vous la retournerez à la hoüe, afin qu'elle ſoit bien incorporée avec ce fumier, & vous en ôterez toutes les herbes & le gramen, de façon qu'elle ſoit bien ameublie. Vous ferez des planches de la largeur de quatre pieds, un peu concaves, afin qu'elles puiſſent retenir l'eau. Entre ces planches vous ferez des ſentiers par

---

tention particuliere que Caton lui a donnée. En effet ſon bois étoit très-dur, on en faiſoit des preſſoirs capables de réſiſter aux plus grands poids, des mâts pour les navires, des beliers pour l'attaque des Villes. C'eſt Pline lui-même qui nous l'apprend 17, 10.

(2) Cependant Pline 16, 33, croit que cet arbre étoit originaire de l'Iſle de Crète, aujourd'hui Candie dans la Méditerrannée, & que Caton ne l'appelle *Tarentina*, que parce qu'il avoit été apporté pour la premiere fois de cette Iſle à Tarente.

où vous puiſſiez paſſer pour en arracher les herbes. Quand vos planches ſeront faites, vous y ſemerez votre graine auſſi drüe qu'on a coutume de ſemer la graine de lin; & vous la recouvrirez à l'épaiſſeur d'un demi-doigt, avec de la terre que vous ferez paſſer à travers un crible, puis vous applanirez bien cette terre, ſoit avec une planche, ſoit avec vos mains ou vos pieds. S'il arrive qu'il ne pleuve pas, & que la terre ſoit trop altérée, vous diſtribuerez de l'eau doucement, & avec précaution ſur vos planches. Si vous n'avez pas d'eau à votre diſpoſition, que vous puiſſiez y faire couler, vous en apporterez exprès pour les en arroſer doucement. Ayez ſoin de leur donner de l'eau toutes les fois qu'elles en auront beſoin. S'il vient à y croître de l'herbe, arrachez-la, & cela dès qu'elle commencera à paroître, & toutes les fois qu'il en ſera beſoin pendant l'Eté; voilà comment il faut s'y prendre. Il faut encore, dès que votre graine ſera ſemée, la couvrir de paille longue, que vous ôterez ſitôt qu'elle commencera à germer.

CHAPITRE CLII.

MÉTHODE que je tiens des Manlius pour faire des balais (1) de verges. Il faut s'occuper pen-

(1) Ce précepte de Caton pourra paroître minutieux à certaines perſonnes, mais non pas à celles qui ſavent par

dant le mois qui ſuivra la vendange, à faire de temps en temps des balais avec de petites baguettes d'orme ſeches, que l'on liera en bottes autour d'un bâton; on s'en ſervira pour frotter les futailles en-dedans par les côtés, juſqu'à ce qu'on en ait bien détaché la lie.

CHAPITRE CLIII.

FAÇON de faire du vin avec la lie. Ayez pour cela deux cabas à olives de Campanie, que vous remplirez de lie, & que vous mettrez ſous l'arbre du preſſoir, pour en exprimer le vin.

---

expérience la différence qu'il y a entre le vin fait proprement, & celui qui eſt fait ſans ſoin. Au ſurplus, on peut juger particuliérement par ce Chapitre, que notre Auteur a composé cet Ouvrage, plus pour l'utilité de ſes contemporains, que pour ſe faire un nom & tirer vanité de ſes connoiſſances. On le voit avec plaiſir avouer ingénuement de qui il tient une recette peu recherchée; & c'eſt dans cet eſprit qu'il faut lire tout l'Ouvrage. Ce n'eſt, à proprement parler, qu'une converſation familiere, dans laquelle ce bon vieillard fait part des obſervations utiles qu'il a faites lui-même, ou de celles qui lui ont été communiquées.



CHAPITRE

CHAPITRE CLIV.

MÉTHODE pour mesurer le vin aux acheteurs sans embarras. Vous ferez à cet effet une cuve, dans laquelle un *culleus* puisse être contenu sans la remplir, que vous garnirez de quatre anses par en haut, pour pouvoir la transporter facilement. Vous la percerez par le fond, & vous adapterez au trou que vous aurez fait, un robinet qui le bouchera bien exactement. Vous la percerez aussi par en haut vis-à-vis la ligne où le vin doit monter, lorsqu'il y en aura la quantité d'un *culleus* (1); vous placerez cette cuve sur un lieu élevé au milieu des futailles, afin que le vin puisse en sortir en jet par le robinet, pour aller remplir le *culleus* de l'acheteur. Lorsqu'il sera rempli, vous boucherez votre cuve en tournant le robinet.

(1) Il paroît qu'elle devoit être percée aux deux côtés opposés, quoiqu'il ne le dise pas expressément, afin que l'on pût voir à travers ces deux trous, si le vin étoit de niveau, pour s'assurer de la contenance du *culleus*.



CHAPITRE CLV.

IL faut détourner l'eau des champs pendant l'hiver. Pour y parvenir, vous creuserez sur les terreins qui les domineront, des tranchées bien libres; lorsqu'au commencement de l'Automne, il fera beaucoup de poussiere, c'est alors principalement qu'il y aura lieu de craindre que les pluies ne fassent du ravage (1) : c'est pourquoi dès qu'il commencera à pleuvoir, il faudra que les gens sortent avec des fourches & des sarcloirs, pour déboucher ces tranchées, détourner l'eau du côté des grands chemins, & en garantir les terres labourées en la faisant écouler. Lorsqu'il pleuvra dans la Métairie, il faudra la visiter partout, pour examiner s'il n'y a pas d'endroits par où l'eau filtre; & s'il s'en trouve, il faudra les marquer avec un charbon lorsqu'il aura cessé de pleuvoir, pour les regarnir de nouvelles tuiles. Si pendant la moisson l'eau vient à séjourner au milieu des bleds sciés, ou de ceux

(1) Parce que l'abondance de l'eau entraînant facilement cette poussiere, surtout dans les terreins qui vont en pente, ces terreins se trouvent dépouillés par-là de leur premiere surface, qui est très-essentielle à la nutrition des plantes. Or les tranchées que Caton ordonne de faire, obvient à cet accident, tant en détournant l'eau, qu'en en rompant l'impétuosité.

qui ſont encore ſur terre, ou dans les tranchées, & que quelque obſtacle s'oppoſe à ſon écoulement, il faudra la détourner, lui ouvrir des paſſages, & écarter les obſtacles qui l'arrêteront.

CHAPITRE CLVI.

COMPOSITIONS faites avec le choux. Le choux eſt entre les plantes potageres, celle qui l'emporte ſur toutes les autres par ſon utilité; on peut le manger ou cuit, ou crud. Pour le manger crud, il faut le tremper dans du vinaigre : il ſe digere merveilleuſement bien, il relâche le ventre, & l'urine que l'on rend après l'avoir mangé a nombre d'excellentes propriétés. Veut-on beaucoup boire dans un repas & manger avec appétit, il n'y a qu'à en manger avant le repas, telle quantité que l'on voudra, de crud & trempé dans du vinaigre, de même qu'il ſuffit d'en manger la valeur de cinq feuilles après le repas, pour ſe ſentir dans le même état que ſi l'on n'avoit ni bû, ni mangé, & pour boire tant que l'on voudra. Si vous voulez vous ſoulager l'eſtomac par en haut, prenez quatre livres de choux de la qualité la plus légere, faites-en trois poignées d'égale groſſeur que vous lierez ſéparément, enſuite vous mettrez de l'eau au feu dans une marmite : dès qu'elle commencera à friſſonner, jet-

tez-y une de vos poignées de choux, l'eau cesſera de bouillir à l'inſtant ; mais lorſqu'elle aura recommencé à bouillir, vous l'y enfoncerez de nouveau par degrés, & ne l'y laiſſerez que le temps néceſſaire pour compter juſqu'à vingt-cinq (1), après quoi vous la retirerez. Faites-en autant de la ſeconde & de la troiſieme poignée. Vous mettrez enſuite vos trois poignées de choux dans un mortier, & vous les pilerez. Quand vous les aurez retirées du mortier, vous les tordrez dans un linge, & vous en exprimerez preſque la valeur d'une *hémina* de ſuc, que vous mettrez dans une petite coupe de terre. Vous y ajouterez un grain de ſel de la groſſeur d'une graine d'ers, & ce qu'il faudra de cumin rôti pour lui en donner l'odeur, vous mettrez enſuite la coupe au ſerein pendant la nuit : avant que de boire ce ſuc, il faudra prendre la veille un bain d'eau chaude, boire de l'eau mêlée de miel, & ſe coucher ſans ſouper. Le lendemain matin on le boira, après quoi on ſe pro-

(1) On voit par ce détail que Caton n'écrivoit que pour des gens ſimples, & que ſon but étoit de mettre ſes préceptes à leur portée. C'eſt une attention générale qu'il faut avoir, avant de porter ſon jugement ſur cet Auteur : ſi quelqu'un eſt choqué de quelques minuties ſemées dans cet Ouvrage, qu'il ſe rappelle que ce qu'il y a de plus grand & de plus admirable dans tous les Arts, eſt ſouvent dû aux plus petites obſervations. Que dis-je, la nature elle-même n'éclate jamais plus au jugement de Pline 11, 2, que dans les moindres choſes.

menera quatre heures, & l'on vaquera aux affaires que l'on pourra avoir. Lorſque l'on ſentira que l'envie de vomir voudra prendre, on ſe couchera & on ſe ſoulagera. On rendra tant de bile & de pituite, qu'on ſera ſoi-même étonné d'en avoir une ſi grande quantité. Enſuite, lorſqu'on commencera à aller à la garde-robbe, il faudra boire une *hémina* d'eau,ou quelque choſe de plus. Si l'on ne ceſſoit pas d'aller, il faudroit prendre la valeur de deux *conchæ* de farine fine, & l'infuſer dans de l'eau, dont il ſuffiroit de boire une petite quantité pour ſe reſſerrer. Si au contraire l'on eſt tourmenté par des tranchées, on fera détremper du choux dans de l'eau. Lorſqu'il ſera détrempé, on le jettera dans de l'eau chaude, & on le fera cuire juſqu'à ce qu'il ſoit bien attendri. On jettera l'eau, puis on y ajoutera du ſel, un peu de cumin & de la fleur de gruau, avec de l'huile, & on fera bouillir le tout enſemble, on le mettra ſur un plat pour le laiſſer refroidir. On le mangera enſuite, en le mêlant avec telle nourriture que l'on voudra; mais on fera mieux, ſi on peut prendre ſur ſoi, de le manger ſeul & ſans mêlange. Si l'on eſt ſans fievre, on boira du vin foncé en couleur & dur, & le moins d'eau que l'on pourra, à moins qu'on n'ait la fievre; auquel cas on ne boira que de l'eau. On en prendra tous les matins, mais peu à la fois, de peur de s'en laſſer, & afin de pouvoir en manger plus long-temps ſans dégoût. On peut en donner indiffé-

remment aux hommes faits, aux femmes & aux enfans. Venons à ceux qui urinent difficilement, & qui ne le font que goutte à goutte. Il faut prendre du chou, le jetter dans de l'eau bouillante, & ne l'y laiſſer qu'un moment, de façon qu'il ſoit à demi crud. Enſuite on jettera une partie de l'eau, on y ajoutera beaucoup d'huile, du ſel & un peu de cumin; & l'on fera bouillir un moment ce mêlange. On en prendra un petit bouillon lorſqu'il ſera refroidi, & on en mangera le chou; il faudra recommencer tous les jours, afin de guérir le plutôt poſſible.

CHAPITRE CLVII.

DEs différentes eſpeces de choux, & de leur qualités particulieres. Il faut d'abord que vous ſachiez qu'elles ſont les différentes eſpeces de choux, & que vous connoiſſiez les qualités particulieres de chaque eſpece. En général le chou eſt un ſpécifique excellent pour la ſanté, & il convient également bien au chaud, au froid, au ſec, à l'humide, au doux, à l'amer & à l'âcre; par conſéquent il renferme en lui ſeul les ſept avantages, que la médecine ne peut procurer que par le mêlange des autres plantes. Maintenant pour vous donner une idée de ſes différentes propriétés, je vous dirai que le chou de la premiere

espece, est celui que l'on appelle chou uni; il est haut, il a des feuilles très larges & une très-grande tige, il est d'une qualité forte, & a de grandes vertus. Celui de la seconde espece est le chou frisé que l'on appelle *Apiacon* (1); il annonce au premier coup-d'œil combien il est médicinal, sa qualité est même plus forte que celle du précédent. Il y en a encore d'une troisieme espece, que l'on appelle le chou doux; celui-ci a les feuilles petites, il est tendre, mais c'est le plus amer de tous, & celui dont les sucs ont le plus de subtilité : il faut néanmoins que vous sachiez que cette derniere espece n'a point de vertu médicinale. Pilez du chou, & appliquez-en sur toutes sortes de blessures ou de tumeurs, il nettoyera tous les ulceres & les guérira sans douleurs, il dissoudra les enflures en les faisant aboutir. Il nettoie les plaies qui sont infectées, ainsi que les cancers, & parvient à les guérir, ce que ne peut faire aucun autre remede. Mais avant de l'appliquer, il faut commencer par beaucoup laver la partie malade avec de l'eau chaude; on en appliquera deux fois par jour, & il ôtera toute l'infection. Il y a des cancers noirs qui sentent mauvais, & qui jettent un pus très-sale. Les cancers

(1) Pline 19, 8, lit *Apiana* au lieu d'*Apiacon*, & le même Auteur dit 20, 9 que ce nom lui vient de la ressemblance de ses feuilles avec celles de l'ache, que les Latins nommoient *Apium*.

blancs ſont auſſi purulents à l'extérieur, mais les fiſtuleux ne ſuppurent qu'intérieurement & ſous la chair. Pilez du choux ſur toutes ces ſortes de maux, & il les guérira; il eſt excellent pour cela. Si vous avez un membre démis, baſſinez-le deux fois par jour avec de l'eau tiede, & appliquez-y du chou pilé, & vous guérirez promptement. Si vous en appliquez deux fois par jour, il enlevera les douleurs, & s'il y a contuſion, en y mettant du chou pilé, il la réſoudra, & vous guérirez. S'il vous vient aux mammelles un ulcere ou un chancre, appliquez-y du chou pilé, il vous guérira: mais ſi l'ulcere n'en peut pas ſupporter l'acrimonie, mêlez-y de la farine d'orge avant de l'appliquer. Il guérira tous les ulceres de cette nature, quoi qu'aucun autre remede ne puiſſe ni les guérir, ni les nettoyer. Si c'eſt un enfant ou une petite fille qui ait un ulcere de cette nature, vous y mêlerez de la farine d'orge. Si l'on veut en manger, il faudra le couper par morceaux, le laver, le reſſuier, & le ſaupoudrer enſuite de ſel & de vinaigre, il n'y aura rien de plus ſain; pour en manger avec plus de plaiſir, il faudra l'arroſer de vinaigre mêlé avec du miel, & y ajouter de la menthe ſeche, de la rüe & de la coriandre coupée par morceaux & ſaupoudrée de ſel, vous le trouverez alors un peu meilleur à manger. Il vous fera du bien, chaſſera toutes les mauvaiſes humeurs de votre corps & vous relâchera le ventre. Si vous ſentez depuis quelques temps des

douleurs internes, il les diſſipera abſolument. Il tirera toutes les humeurs de la tête & des yeux, & vous guérira : il faut le manger le matin à jeun (2). Si vous avez de la bile noire, ſi vous avez la ratte gonflée, ou que le cœur, le foie, les poulmons, les inteſtins, en un mot telle partie que ce ſoit vous faſſent mal, mangez-en, & vous ſerez guéri. Ratiſſez deſſus du laſer, cela eſt bon. Comme la plupart des maladies viennent du défaut de tranſpiration, qui eſt une ſuite du gonflement de tous les vaiſſeaux occaſionné par un excès de nourriture, s'il arrive qu'après avoir beaucoup mangé, vous n'alliez pas à la garde-robbe, prenez du chou à proportion de ce que vous aurez mangé (en l'apprêtant comme je viens de dire), & il ne vous viendra aucunes des maladies occaſionnées par ce défaut de tranſpiration. Rien n'eſt plus propre non plus à chaſſer la goutte, que de manger du chou crud coupé par morceaux, avec de la rüe & de la coriandre, ou bien avec du laſer ratiſſé deſſus, en y ajoutant du ſel, du vinaigre fait avec de l'eau de mer & du miel. Avec cette recette un goutteux pourra faire uſage de toutes ſes jointures avec la plus grande liberté. Ce remede n'eſt point coûteux, mais quand il le feroit, que riſqueroit-on d'en eſſayer quand il

(2) Pline 20, 9 en fixe la quantité d'après Caton à deux *acetabula*; il ajoute que ſa vertu eſt ſi efficace, qu'on ſent croître ſes forces en le pilant.

s'agit de ſe procurer la ſanté? il le faut manger le matin à jeun. Vous pourrez guérir avec le même traitement les perſonnes ſujettes aux inſomnies ; vous n'aurez qu'à leur donner à jeun du chou, que vous aurez grillé & oint d'huile pendant qu'il étoit chaud, avec un peu de ſel ; plus elles en mangeront, plutôt elles guériront de cette incommodité. Voici comme il faudra le préparer pour ceux qui ſeront tourmentés par des tranchées: on le fera bien détremper, après quoi on le jettera dans une marmite, & on le fera bien bouillir; lorſqu'il ſera bien cuit, on jettera l'eau, puis on y ajoutera ſuffiſamment d'huile & un peu de ſel, avec du cumin & de la fleur de gruau ; enſuite on fera bien bouillir le tout enſemble : lorſqu'il aura bouilli, on le mettra ſur un plat ; on leur en fera manger ſans pain, s'ils peuvent s'y réſoudre, ſinon ils y tremperont un peu de pain, & s'ils ſont ſans fievre, on leur donnera du vin foncé en couleur, ils guériront promptement (3). S'il arrive que quelqu'un ſe ſente trop affoibli, le choux pourra lui rendre les forces, s'il le mange apprêté comme nous venons de dire. Il y a plus, conſervez de l'urine d'une perſonne qui aura mangé ſouvent du chou, mettez-la chauffer, &

(3) Toute cette derniere préparation a déja été donnée dans le Chapitre précédent : peut-on s'imaginer que Caton ſe ſoit répété dans deux Chapitres auſſi voiſins l'un de l'autre ?

faites-y baigner un malade, il ſera bientôt guéri, c'eſt une expérience que l'on a faite : comme ſi vous lavez les petits enfans avec cette urine, ils ſeront toujours forts, & ſi vous en baſſinez lès yeux de ceux qui ont la vue trouble, elle deviendra plus claire. Si vous avez mal à la tête ou au col, lavez ces parties avec cette urine chaude, & la douleur ceſſera. Une femme en s'étuvant les parties avec cette urine, eſt également sûre de n'avoir jamais de retard (4). Voici comme il faudra s'y prendre pour cette opération; lorſque l'on aura fait bouillir cette urine dans un vaſe de cuivre, on mettra le vaſe ſous une chaiſe percée, ſur laquelle la femme s'aſſeyera, & on la couvrira en l'enveloppant bien de ſes hardes. Le chou ſauvage a une très-grande vertu; il faut le faire ſécher & le broyer bien menu. Si vous voulez vous purger, ne ſoupez pas la veille, & prenez-en le matin à jeun la valeur de quatre *cyathi* à eau. Rien ne vous purgera auſſi-bien, ni l'ellebore même, ni la ſcammonée, & cela ſans aucun riſque, car ce chou eſt très-ſain au corps. Vous guérirez avec ce remede ceux dont la guériſon ſera la plus déſeſpérée. Voici comme on préparera le malade avant de le purger avec cette médecine : on le mettra au bouillon pendant ſept jours, s'il veut

(4) Le texte porte *nunquam viroſi fient*, ce qui voudroit dire qu'elles ne ſentiront jamais mauvais; mais l'impuiſſance de ce remede contre un état habituel, la gravité de notre

manger, on lui donnera de la chair d'âne (5), s'il n'en veut pas, on lui donnera du chou cuit avec du pain, & on lui fera boire du vin détrempé, qui ne soit pas trop dur; il se baignera rarement & se fera oindre. Quiconque aura été ainsi purgé, jouira d'une santé durable, & il ne lui viendra de maladie que par sa faute. Si quelqu'un a un ulcere, soit ancien, soit nouveau, arrosez d'eau un chou sauvage, & appliquez-le sur l'ulcere, vous le guérirez : & si c'est une fistule, roulez-en une tente que vous y introduirez; mais si l'ouverture de la fistule est trop étroite, pour que vous puissiez l'y introduire, délayez-en une certaine quantité, que vous mettrez dans une vessie, à laquelle vous attacherez un petit tuyau, ensuite vous presserez la vessie pour en injecter dans la fistule, la guérison suivra de près cette opération. Mettez-en de pilé avec du miel sur tous les ulceres, tant anciens que nouveaux, & ils guériront. S'il vous vient un polype dans le nez, mettez dans votre main (6) du chou sauvage sec & réduit en poudre, & après l'avoir porté à votre nez, vous retirerez votre haleine

---

Auteur, & sur-tout les variantes qui lisent *nunquamum seri*, ou *nunquam unseri fient*, nous ont déterminés à lire *nunquam ii seri fient*.

(5) Hippocrate recommande aussi la chair d'âne, comme un aliment de facile digestion & laxatif.

(6) Ou dans un pot pourri, suivant Pline 20, 19.

le plus que vous pourrez, en trois jours le polype tombera; mais après qu'il sera tombé, ne laissez pas de continuer le même remede encore pendant quelques jours, si vous voulez guérir radicalement. Si vous avez l'oreille dure, pilez du chou dans du vin, exprimez-en le suc, faites-le distiller goutte à goutte dans votre oreille, après l'avoir fait chauffer, & vous vous appercevrez bientôt que vous entendez mieux. Enfin appliquez un peu de chou sur une dartre vive, & il la guérira sans occasionner d'ulcere (7).

---

(7) Ces étonnantes propriétés du chou ne doivent pas nous surprendre. Pithagore l'a aussi célébré; & Pline nous apprend 20, 9 qu'un Médecin, nommé Chrysippe, avoit composé un volume entier à l'honneur de cette plante, & que les divisions de ce livre étoient prises de toutes les parties du corps humain, à la guérison desquelles elle pouvoit être employée: quoiqu'il en soit, on voit par-là que les Romains n'ont pas connu d'autre remede que le chou pendant six cent ans; il n'étoit pas encore venu de Médecins à Rome, qui eussent institué un Art, par le moyen duquel la santé devenoit coûteuse, ni qui eussent apporté dans cette ville des drogues, auxquelles ils mettoient le prix qu'ils vouloient. Les Romains, soldats par état, se contentoient de panser avec un légume qui ne leur coûtoit rien, les blessures honorables qu'ils avoient reçues, de sorte qu'un jardin leur suffisoit, & qu'ils y trouvoient en même-temps leur nourriture & leur guérison. Au reste Pline, pour confirmer, dit-il *ibid.* le systême de Caton, détaille encore bien d'autres propriétés que les Médecins Grecs attribuoient au chou, & que notre Auteur a omises.

CHAPITRE CLVIII.

COMPOSITION pour se lâcher le ventre. Si vous voulez vous bien lâcher le ventre, prenez une marmite, mettez-y six *sextarii* d'eau & le manche d'un jambon, ou à défaut de manche, un morceau de jambon de demi-livre, coupé dans la partie la moins grasse que faire se pourra. Quand il sera prêt à être cuit, ajoutez-y deux petites tiges de chou, deux cardes de poirées avec leur racines, un peu de polypode & de mercuriale, deux livres de muscles (1), un têtu, un scorpion, six escargots & une poignée de lentilles : vous réduirez le tout par la cuisson à trois *sextarii* de bouillon, n'y mettez point d'huile. Vous en prendrez un *sextarius* chaud, dans lequel vous mettrez un *cyathus* de vin de Cos; après l'avoir bû, vous vous reposerez quelque temps, ensuite vous prendrez le reste en deux fois, en laissant de même un intervalle entre chaque prise, & vous vous trouverez purgé. Si vous voulez boire pardessus du vin de Cos détrempé, vous pourrez le faire. De tous les ingrédiens que je viens de pres-

(1) C'est une espece de coquillage qui tient des moules. Voyez les différences qu'il y a entre ces deux coquillages dans Pline 32, 9.

crire, il n'en faudroit qu'un ſeul à votre choix pour vous relâcher le ventre, jugez ſi tous réunis enſemble ne le feront pas parfaitement, & cependant cette médecine ſera agréable au goût.

CHAPITRE CLIX.

POUR prévenir, quand on voyage à pied, les écorchures entre les cuiſſes, ayez ſous l'anus une petite branche de grande abſynthe.

CHAPITRE CLX.

CHARME pour guérir les membres démis (1). Prenez un roſeau (2) vert de la longueur de qua-

(1) Il eſt difficile de ſe perſuader qu'un homme auſſi ſenſé que Caton, ait cru à la ſolidité de ce charme, ſur-tout quand Pline 17, 28, en citant cet endroit, le regarde comme ſi futile, qu'il n'oſe pas ſe permette d'en rapporter ſérieuſement les paroles. Cependant il eſt certain que les Anciens, même les plus ſages, ont quelquefois ajouté foi à ces ſortes de charmes; les premiers Chrétiens eux-mêmes n'ont point été exempts de cette ſuperſtition, & on trouveroit peut-être encore aujourd'hui des gens, ſur leſquels elle pourroit faire impreſſion.

(2) Suetone rapporte dans la vie d'Auguſte, Chap. 80, que cet Empereur étoit incommodé de la cuiſſe gauche, au

tre à cinq pieds; fendez-le en deux par le milieu, & que deux personnes le tiennent sur vos cuisses; alors vous commencerez le charme sur le membre cassé, en disant : GUÉRISON AU MEMBRE CASSÉ, MOTAS VÆTA DARIES DARDARIES ASTATARIES; vous répéterez ces paroles avec les deux autres personnes, jusqu'à ce que les extrémités des deux morceaux du roseau soient réunies, & vous agiterez un fer par-dessus (3). Lorsque les extrémités en seront réunies, & que l'une aura atteint l'autre, vous les prendrez & vous les couperez de droite & de gauche, après quoi vous les attacherez au membre qui sera démis ou cassé; & il guérira. Recommencez cependant tous les jours ce charme, en disant pour un membre cassé, GUÉRISON AU MEMBRE CASSÉ : OU AU MEMBRE DÉMIS, s'il n'est que démis : ou bien : HUAT HANAT HUAT ISTA PISTA SISTA, DOMIABO DAMNAUSTRA; & de même pour un membre démis : ou bien encore : HUAT HAUT, HAUT, ISTA SIS TAR SIS ARDANNABON DUNNAUSTRA.

---

point de boiter quelquefois, & qu'il se servoit de roseaux pour l'affermir. Ce remede d'Auguste étoit-il le même que celui-ci?

(3) Cérémonie ridiculement employée comme pour menacer le roseau. Nous en trouvons une pareille dans Palladius 1, 35 : où pour écarter la grêle, on leve des haches contre le Ciel, comme pour le menacer. Que de vaines cérémonies dans le monde, qui ne doivent leur origine qu'à la frayeur, ou à la colere!

CHAPITRE

CHAPITRE CLXI.

(1) MANIERE de ſemer les aſperges. Il faut bien labourer un terrein qui ſoit humide ou gras (2), après le labour on le diſtribuera en planches, de façon que l'on puiſſe y ſarcler de droite & de gauche, & en arracher les mauvaiſes herbes ſans marcher deſſus. En traçant ces planches, on les éloignera l'une de l'autre d'un demi-pied dans toute leur longueur, enſuite on ſémera les graines. Il faudra les mettre deux à deux ou trois à trois, en les allignant dans chacun des trous que l'on fera avec un plantoir, & que l'on recouvrira de terre avec le même plantoir, puis on répandra du fumier ſur les planches après les avoir bien enſemencées. Après l'équinoxe du Printemps, quand les graines ſeront levées, on arrachera ſouvent les herbes, en prenant bien garde de ne pas arracher en même-temps les aſperges; l'année où elles auront été ſemées, on les couvrira de

(1) Si nous en croyons Pline 19, 8, ce Chapitre eſt le dernier de tout l'Ouvrage de Caton, ce qui rend le ſuivant ſuſpect : ou du moins eſt-on fondé à croire qu'il eſt déplacé.

(2) Pline, *ibid*, fait exiger à Caton les deux qualités à la fois dans le terrein deſtiné aux aſperges, la graiſſe & l'humidité.

paille pendant l'hiver, de peur que le froid ne les brûle entiérement; ensuite on les découvrira au commencement du Printemps, on les sarclera & on en arrachera les herbes. La troisieme année après qu'elles auront été semées, on y mettra le feu au commencement du Printemps, & on attendra qu'elles soient repoussées pour les sarcler, de peur d'endommager leurs racines dans cette opération. La troisieme ou la quatrieme année on pourra en cueillir, en les coupant sur la patte même, car si on les rompoit à fleur de terre, il se formeroit des souches qui les étoufferoient. On pourra en couper jusqu'au temps où on les verra monter en graine. C'est vers l'Automne (3) que leur semence est à son point de maturité. Quand vous l'aurez cueillie, mettez le feu au fanage, & lorsque les asperges commenceront à repousser, sarclez-les & fumez-les. Au bout de huit on neuf ans que le plan sera déja vieux, trayez-en une partie que vous mettrez dans un terrein bien labouré & bien fumé. Vous ferez à cet effet de petites fosses, où vous en planterez les pattes, de façon qu'il n'y ait pas moins d'un pied d'intervalle entre chaque patte. En les arrachant, creusez tout autour, afin de pouvoir les enlever plus facilement, & prenez garde de les rompre. Ayez soin d'y jetter le plus de crottes de brebis

(3) Pline, *ibid*, lui fait dire que c'est au Printemps, mais mal-à-propos.

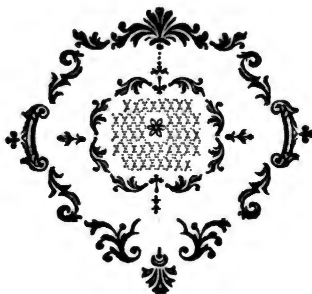
que vous pourrez, c'eſt l'eſpece de fumier qui convient le plus à cette plante, car les autres fumiers engendrent trop d'herbes.

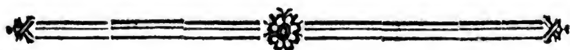
CHAPITRE CLXII.

MANIERE de ſaler des jambons dans une futaille ou dans une cruche. Lorſque vous aurez acheté vos jambons, vous en couperez les manches. Il faut employer pour chaque jambon un *modius* de ſel Romain égrugé. Etendez d'abord une partie de votre ſel au fond de la futaille ou de la cruche, après quoi vous y mettrez un jambon la peau tournée par en bas, & vous le couvrirez entiérement de ſel. Vous en mettrez enſuite un ſecond par-deſſus, que vous couvrirez également de ſel, en prenant garde qu'il ne touche le premier, vous les couvrirez ainſi tous de ſel l'un après l'autre; lorſque vous les aurez tous arrangés, vous mettrez encore une couche de ſel ſur le tout, aſſez épaiſſe pour qu'on ne puiſſe pas les voir; il faudra que cette derniere couche ſoit de niveau. Quand ils auront été cinq jours dans le ſel, vous les retirerez tous chacun avec leur couche de ſel, & vous mettrez au fond ceux qui étoient auparavant par-deſſus, en les arrangeant comme la premiere fois & en les couvrant de ſel de la même façon; au bout de douze jours

N ij

au total, vous les retirerez, & après avoir essuyé tout le sel qui sera dessus, vous les suspendrez en plein vent pendant deux jours. Le troisieme jour vous les essuierez bien avec une éponge, & après les avoir frottés d'huile, vous les suspendrez à la fumée pendant deux jours, le troisieme jour vous les retirerez, frottez-les alors avec de l'huile & du vinaigre mêlés ensemble, & suspendez-les dans la serre à provision : ni la teigne, ni les vers ne s'y mettront.





EXPLICATION RAISONNÉE

DES PLANS FIGURÉS

Du Pressoir à quatre équipages complets, & du Trapete.

EN rassemblant les divers passages où Caton parle du pressurage, tant des olives que des raisins, on apperçoit que les Anciens écachoient leurs raisins comme leurs olives, avant que de les mettre sous l'Arbre du Pressoir, & que les *Trapetes* qui servoient à cela, étoient à peu près construits de même, à tel de ces fruits qu'ils fussent destinés.

On voit encore, ou du moins on peut le conjecturer avec beaucoup de fondement, qu'ils mettoient bien du temps à dessécher un tas, soit d'olives, soit de raisins, & qu'ils n'en mettoient pas moins à le préparer par le *Trapete*, avant que de le porter au Pressoir, puisqu'il falloit pour un plan d'oliviers d'environ soixante de nos arpens, deux Pressoirs & un *Trapete* pour chaque Pressoir (Chap. III), pour un plan d'oliviers de cent vingt arpens, cinq Pressoirs & cinq *Trapetes* (Chap. X), & pour un vignoble de cinquante arpens, c'est-à-dire, de deux cens cinquante de nos muids de produit, trois Pressoirs & trois *Trapetes* (Chap. XI).

Il paroît de même que leur machine accumuloit la force motrice bien plus avantageusement que les nôtres, & cela rend plus étonnante encore la multiplicité de ces machines dans leurs Métairies. Quoiqu'il en soit, voici l'idée qu'on

peut se former du Pressoir que Caton avoit sans doute décrit correctement, mais qu'on ne peut aujourd'hui qu'entrevoir dans un texte corrompu de mille manieres différentes.

La principale piece de cette machine étoit une poutre très-grosse & très-longue: elle opéroit sur le tas à pressurer, de la même maniere que le levier du Maçon sur l'orgueil ou point d'appui, quand il est chargé sur sa pince d'une pierre de taille, & que le Maçon pese sur sa poignée, pour détacher de terre cette pierre & la soulever de quelques pouces. Il y a à la vérité cette différence, que la pierre a communément moins de pésanteur, que le point d'appui n'a de force pour résister à la charge, au lieu que dans la machine dont il s'agit, la partie que nous prétendons désigner par la pierre très-lourde, est inébranlable par sa lourdeur, & que le tas à pressurer que nous figurons par l'orgueil, est très-compressible. Transportons donc l'idée de point d'appui ou d'orgueil à la pierre, & supposons que l'intention du Maçon soit de forcer l'orgueil à entrer dans la terre, ou si l'on veut de l'écraser; & observons que dès-lors le point d'appui réel est sur le levier & non dessous comme il étoit, sur la pince du levier & non ailleurs. Il faut donc pour que notre Arbre écrase pour ainsi dire le tas, qu'il ait un point d'appui sur son gros bout, autrement dit son Pied, tandis que la force motrice oblige la pointe de descendre, comme fait la main du Maçon par rapport à la poignée de son levier : or ce sont les Jumelles qui donnent lieu à l'existence de ce point d'appui.

La force motrice n'étoit pas appliquée immédiatement à la pointe de l'Arbre, comme la main du Maçon à la poignée de son levier : les hommes qui manœuvroient à ce pressoir, étoient armés de grands Leviers ou barres, à l'aide desquelles ils tournoient un Treuil qu'aucune force ne pouvoit élever.

Les Poteaux étoient au Treuil sur l'avant du Pressoir & sous la pointe de l'Arbre, ce que les Jumelles étoient sur l'arriere par rapport au Pied de ce même Arbre. Or ce Treuil tiroit en contre-bas la pointe de l'Arbre par l'entremise d'un cable; &

quand il falloit relever l'Arbre, on abandonnoit le Treuil à lui-même en arrachant les barres, & l'on usoit de Moufles qui, selon toute apparence, ne différoient pas essentiellement de celles dont nos Charpentiers font communément usage. (Chap. III).

Quant au tas, soit de raisins, soit d'olives, il étoit renfermé dans des Cabas (Chap. CLIII), mais ces Cabas de quelque matiere qu'ils fussent, n'auroient sû résister à la poussée du marc, chargé aussi puissamment qu'il le devoit être par cette machine, s'ils n'eussent été secourus d'une corde de cuir de cinquante & tant de pieds de longueur (Chapitre CXXXV), dont on emmaillotoit, pour ainsi dire, le tas, en l'entourant d'autant de révolutions qu'elle en pouvoit fournir.

Ces Cabas s'opposoient à ce qu'on recoupât le marc sitôt après la premiere serre, & voilà la principale raison de la longueur des pressurées, du moins de celles de raisins, d'autant plus qu'après avoir tiré du marc renfermé dans les Cabas, tout le vin qu'on en pouvoit exprimer de la sorte, il falloit le développer des Cabas pour le mettre à nud sous le Pressoir, le pressurer de nouveau, le recouper même, peut-être plus d'une fois, afin d'en extraire le vin, qu'ils appelloient *tortivum circumcidaneum*, du Chap. XXIII.

Le tas à pressurer étoit formé sur l'Aire, or cette Aire étoit une portion ronde de la surface du sol, un peu renfoncée & pentive d'un côté; elle ne différoit du reste du sol du hangard que par-là, & par un peu plus de finesse dans l'enduit de ciment qui la formoit; cette Aire se vuidoit dans le Bassin, qui étoit une fosse ronde comme l'Aire, profonde d'environ deux pieds, & revêtue du même enduit que l'Aire. Mais aidons-nous des Figures.

LA PL. I. représente le plan total du hangard garni de ses machines; les quatre Pressoirs y paroissent en coupes horisontales faites à différentes hauteurs, sçavoir: (*Fig.* I.) à quelques pouces au-dessus du plein pied;

(*Fig.* II.) entre l'Arbre, & le Chapeau des Jumelles; (*Fig.* III.) au-dessus de la poutre de vingt-quatre pieds, on n'y a néanmoins marqué qu'en ponctué les pieces qui formoient le lit de la maçonnerie; (*Fig.* IV.) dans la hauteur de cette même maçonnerie. On voit de plus dans la même planche les places des *Trapetes* au milieu.

LA PL. II. représente un de ces quatre Pressoirs en perspective (*Fig.* I), & un *Trapete* en élévation moitié extérieure, moitié coupe (*Fig.* II).

Les mêmes lettres désignent les mêmes objets dans toutes les Figures où ils peuvent être visibles; nous nous dispensons par cette raison d'indiquer à chaque article, tant la Planche que la Figure.

[A] *ARBORES*, les Jumelles. Deux pieds d'équarissage & neuf pieds de hauteur, y compris le tenon qui les termine supérieurement & la portion engagée dans les Patins: deux pieds d'entre-Jumelle, & deux pieds d'éloignement des murs.

[*A*] *PEDICINUS LAPIS*, Patins des Jumelles, autrement dit, pierre creusée pour leur en servir (*LAPIDES SILICES*), cotée par erreur sans doute P. V. Il est aisé de voir que les Jumelles ayant, selon le commencement de ce Chapitre, deux pieds de grosseur & autant d'intervalle, cette pierre ne pouvoit pas avoir moins de six pieds & demi. Il faut remarquer [Aa] *FORAMINA LONGA*, l'entr'ouverture, autrement dit, le logement des Aiguilles, de trois pieds neuf pouces en hauteur sur six doigts de largeur: [Ab] *FORAMEN PRIMUM* la mortaise a un pied & demi de terre: [Ac] *CAPITULUM*, le Chapeau des Jumelles. La mortaise [Ab] dont nous venons de parler, est destinée à recevoir le tenon de l'entretoise qui forme le poitrail des Jumelles, piece absolument nécessaire pour relever l'Arbre, au lieu que l'entr'ouverture [Aa] est destinée à douze Aiguilles de six doigts d'équarissage: il n'y en a que quatre d'employées, parce que l'Arbre n'est pas abaissé sur le poitrail; on peut, quand il

touche au poitrail, les placer toutes, vû que du poitrail au commencement de leur logement, il y a la hauteur de l'équariſſage de l'Arbre. Il y en auroit cinq ſous l'Arbre, s'il touchoit a Chapeau qui couronne les Jumelles.

[B] *STIPITES*, les Poteaux. Deux pieds de diametre & dix pieds de hauteur, y compris le tenon qui les termine ſupérieurement, & la partie engagée dans le Patin. Il faut obſerver 1°. la rondeur que nous leur ſuppoſons, non-ſeulement pour répondre au mot *ſtipes* qui veut dire ſouche, mais encore par une raiſon ſans réplique que nous donnerons en ſon lieu, 2°. leur diſtance des Jumelles que nous avons portée à dix-huit pieds, au lieu des ſeize du texte; la raiſon que nous venons d'annoncer eſt encore celle qui nous porte à ce changement, mais nous ſommes forcés de la placer ailleurs, enfin leur hauteur d'un pied en-ſus des Jumelles pour racheter celle du Chapeau de celles-ci, vû qu'ils en ſont dépourvus en faveur du jeu de l'arbre en ſa pointe.

[*B*] *SILEX*, Patin des Poteaux, ou Dés dans leſquels leur pieds ſont entaillés.

[C] *SUCULA*, le Treuil. Neuf pieds de longueur, ſans compter celle de ſes tourillons. Il faut en obſerver les colets [Cd] que nous avons ſuppléés, ainſi que les liens en contre-fiches, qui les aſſujétiſſent par-deſſus & en contrebas, de maniere à réſiſter à tout effort tendant à l'élever; nous nous ſommes fondés dans cette addition ſur ce qu'il étoit hors de toute vraiſemblance, qu'on eût prolongé juſqu'à vingt-cinq pieds un Arbre, auquel vingt & un pied quelques pouces ſelon le texte, ou vingt-trois & demi ſuivant notre correction auroient ſuffi, ſi le Treuil avoit été appliqué aux Poteaux. Enfin nous l'avons placé très-près de terre : nous devions même l'en approcher davantage, vu que le pied de l'Arbre deſcend à vingt-quatre pouces près de ce même niveau.

[D] *PRÆLUM*, l'Arbre. Vingt-cinq pieds de longueur, y compris la partie engagée entre les Jumelles *LINGULA*, la-



quelle a deux pieds & demi de longueur, avec un pouce de liberté, Chap. XIX. Il faut obſerver les épaulemens latéraux [Df] qui l'empêchoient de s'engager trop avant dans les Jumelles, & la clef en arriere [Dg] qui l'empêche de ſe dégager de deſſous les Aiguilles. Le texte ne parle point de ces derniers objets. On voit à ſa pointe le cable à l'aide duquel on l'abaiſſe : on ſuppoſe l'Arbre formé, comme ils le font de nos jours, de quatre tiges équarries, réunies par côté les unes aux autres, & liées enſemble par des clefs de bois qui traverſoient, celles-ci les deux tiges inférieures, celles-là les deux ſupérieures, d'autres les deux de devant, d'autres enfin les deux de derriere; ces clefs avoient une tête, & recevoient en l'autre bout une clavette ou un coin, ce ſont là les *confibulæ* & les *cunei* du texte, Chap. XII. Dans la *Fig.* III, la ſurface ſupérieure de l'Arbre eſt interrompue par le Chapeau des Jumelles & par une poutre dont nous rendrons compte. Dans la *Fig.* II. Pl. I. on n'en voit qu'une très-petite partie près de la pointe, & d'autre part le bout du pied.

[EE] *Summa torculario latitudine*, longueur totale du hangard, ſoixante & ſix pieds. Nous admettons cette longueur comme juſte, mais non la largeur.

[EF] *Pavimentum binis vasis*, la ſurface du hangard qu'occupent deux Preſſoirs & deux *Trapetes*, y compris les dégagemens néceſſaires pour chacun des deux équipages complets, longue de trente-quatre pieds ſelon le texte, mais par erreur, puiſque la moitié de ſoixante & ſix n'eſt que trente-trois.

[GG] *Trapetibus locus*, eſpace ménagé entre l'un & l'autre Preſſoir d'une des couples, pour loger les *Trapetes*, long de vingt pieds.

[HH] *Vectibus locus*, paſſage des voitures. Ce *vectibus* ne peut pas s'entendre des Leviers, car la manœuvre des Leviers ne devoit pas ſe faire de ce côté, ſinon les deux Preſſoirs oppoſés par bouts, n'auroient pas pû travailler enſem-

ble : ainſi nous l'entendons comme s'il y avoit *vectis*, ou que du temps de Caton *vectus* fût un ſubſtantif déclinable comme *fructus*, ce qui n'eſt pas hors de vraiſemblance. Mais cet eſpace n'avoit pas vingt-deux pieds comme porte le texte, il en avoit dix-huit ſeulement ; nous le verrons bientôt.

[II] *AB STIPITE EXTREMO AD PARIETEM*, eſpace entre la paire de Poteaux les plus éloignés des premieres Jumelles d'où l'on eſt parti, juſqu'à la muraille qui eſt derriere les Jumelles oppoſées aux premieres, c'eſt-à-dire, entre la paire de Poteaux & le mûr d'ados des Jumelles du même Preſſoir. Le texte ne donne que vingt pieds à cet eſpace, mais nous lui en donnons vingt-deux, toujours par la raiſon que nous ſommes obligés de renvoyer encore.

[JJ] *SUMMA TORCULARIO LONGITUDINE*, largeur néceſſaire au hangard. Certainement l'*uti contractiora fient* du commencement du Chap. XVIII, ſeroit bien mal rempli, ſi le texte n'étoit ici corrompu comme en mille autres lieux. Nous avons réduit cette meſure à trente-ſix pieds; ſeize pieds de moins que ne porte le texte où il eſt coté P. LII.

[KL] *TRABES PLANA*, un des quatre tours de poitrails : il eſt déſigné en ponctué en KKL *Fig.* I. pour une des deux poutres abouties, & en LLK *Fig.* II. pour la ſeconde de ces poutres complétant un des deux cours néceſſaires pour deux Preſſoirs établis bout à bout. Le cours qui complette cette premiere paire, eſt déſigné par les mêmes lettres & en ponctué. Les deux cours des deux autres Preſſoirs ſont auſſi déſignés par les mêmes lettres, mais en lignes pleines, *Fig.* III & IV, à la réſerve de ce que cache le maſſif de maçonnerie que préſente la derniere. On voit ces deux cours par côtés, PL. II. *Fig.* I : nous avons déchiré l'antérieure à l'effet de découvrir les Moufles.

Nous les ſuppoſons ici compoſés chacun de deux poutres ſeulement, ils pouvoient l'être de trois : dans le premier cas

chaque poutre, selon le texte, avoit trente-sept pieds de longueur; & il n'y avoit rien de trop: en effet les deux formoient par-là soixante & quatorze pieds; mais, dira-t-on, le logement n'en avoit que soixante & six, voilà donc en apparence huit pieds de trop: mais il faut observer que cette charpente, destinée à porter sur chaque Pressoir un massif de maçonnerie de quarante milliers de poids au moins, n'auroit eu aucune solidité faute de liens & de contrevents, si ces poutres n'eussent été entées l'une à l'autre pour ne faire qu'une seule piece, & si de plus elles n'avoient eu de franches & bonnes portées sur les murs de pourtour du hangard; or deux pieds ôtés de huit pour les portées, reste six pour les entures, il n'y a rien de trop.

Voyons de quelle longueur ces poutres devoient être dans le second cas, c'est-à-dire, lorsqu'elles étoient composées de trois entées par entailles. Il est clair qu'il s'agit ici de suppléer à des poutres de trente-sept pieds de longueur, pour former les quatre cours de poitrails, qui demandoient huit poutres de cette mesure. Mais le texte ne donne à chacune des trois qui doivent équivaloir à deux, que vingt-deux pieds de longueur, & ce n'est pas assez, car les trois aboutées ne font que soixante & six pieds, & ce n'est-là que la mesure du vuide, il ne reste rien pour les entures, ni pour les portées dans les murs, néanmoins nous voyons clairement que la mesure soixante & six pieds est exacte, & cadre avec la longueut des Arbres & les autres principales mesures, même avec celles qui sont le plus visiblement falsifiées dans les détails: car, si c'est afin que cette longueur de vingt-deux pieds fût suffisante, qu'on n'a mis que seize pieds entre les Jumelles & les Poteaux du même Pressoir, on ne s'est pas accordé avec soi-même, car on a ensuite mis vingt-deux pieds entre les deux paires de Poteaux opposées en face, or deux fois seize & vingt-deux font cinquante-quatre, qui joints à quatre fois deux, ou huit pour les diametres des Jumelles & Poteaux, & à deux fois deux, ou quatre pour les in-

tervalles des Jumelles aux murs, font soixante & six : or s'il y a vingt-deux pieds de distance entre Poteaux, surquoi portera la poutre de vingt-deux pieds qui doit s'étendre de l'un à l'autre. Il est donc bien visible que la plupart de ces mesures sont corrompues, & qu'on ne doit faire de fond sur aucunes de celles qui sont articulées dans le texte, à moins qu'elles ne s'accordent avec un systême possible en tous ses détails. Celui que nous avons adopté nous semble tel, & nous n'avons pû concevoir que celui-là, dont les parties ne fussent pas en contradiction les unes avec les autres.

Selon notre systême, une des plus importantes fonctions des Poteaux étoit de guider la pointe de l'Arbre, de façon qu'il pût monter & descendre sans gêne, mais non se porter soit à droite, soit à gauche, de plus d'un pouce ou deux : sans cela, pour peu que le tas à pressurer eût été plus compressible d'un côté que de l'autre, inconvénient inévitable, il se seroit éboulé, l'Arbre seroit tombé de côté, ou du moins eût singuliérement forcé les Jumelles. Voilà la raison principale de l'approximation des Poteaux dans notre dessein, surquoi le texte au surplus nous laissoit toute liberté.

Nous les mettons à dix-huit pieds de leurs Jumelles, c'est-à-dire que nous partageons en trois intervalles égaux la longueur qui se trouve entre une paire de Jumelles & la paire qui lui est opposée en face, (intervalle de cinquante-quatre pieds, reste de soixante & six ayant soustrait douze pieds pour les diametres des Poteaux, des Jumelles & l'écartement du mur de celles-ci, & dont le tiers est dix-huit), nous avons, disons-nous, mis dix-huit pieds au lieu de seize, entre les Jumelles & leurs Poteaux 1°. parce que l'Arbre, à vingt-cinq pieds de longueur totale, est visiblement plus court que long, relativement au reste de l'édifice & à sa destination; 2°. parce que les anciens entendoient trop bien ce qu'ils faisoient pour réduire un Arbre ou quatre Arbres jumellés, à une équarissage parallele, ayant à en faire un levier, dont les bras pouvoient, sans rien perdre de la

force qui leur étoit néceſſaire, diminuer bien plus ſenſiblement en tirant à leur pointe, que les Arbres ne diminuent naturellement; 3°. parce que ce levier ayant deux pieds de largeur entre les Jumelles, ne pouvoit pas en avoir moins de deux & demi en avant des Jumelles, pour fournir aux épaulemens latéraux indiſpenſablement néceſſaires, & que ſi cette partie de l'arbre eût paſſé franchement entre les Poteaux, ces Poteaux auroient laiſſé trop de jeu latéral à la pointe; 4°. parce qu'on ne pouvoit employer toute la longueur de l'Arbre en qualité de levier en baſcule, laiſſant les Poteaux à ſeize pieds, ſans allonger outrément les colets du Treuil, conſéquemment ſans les trop affoiblir; 5°. enfin, parce qu'il eût fallu démolir toute la machine pour en renouveller l'Arbre, s'il n'y eût eû que ſeize pieds entre les Jumelles & les Poteaux : or cet Arbre caſſoit quelquefois, car il eſt recommandé dans le texte d'en avoir un, toujours prêt à être ſubſtitué à celui qui viendroit à ſe briſer, Chap. XII. C'eſt encore pour faciliter l'introduction du nouvel Arbre que nous arrondiſſons les Poteaux; il eſt viſible que leur équarriſſage eût été un obſtacle, car malgré les dix-huit pieds que nous donnons au lieu de ſeize, malgré tout l'avantage qu'on pouvoit tirer de l'exhauſſement de la pointe juſqu'aux poitrails, tandis qu'on laiſſoit traîner le pied, il n'y avoit effectivement que la place abſolument néceſſaire pour cette introduction, & l'équarriſſage des Poteaux l'eût rendue inſuffiſante. Mais, dira-t-on peut-être, l'Arbre n'avoit que faire d'être guidé en ſa pointe, les Jumelles puiſſantes, comme elles le ſont, devoient ſuffire, elles n'avoient pas un Chapeau pour rien, les poitrails pouvoient porter en encorbellement deſſus ce Chapeau, & répondre aux Poteaux écartés l'un de l'autre de toute la longueur du Treuil, qui ſeroit bien plus conforme à l'uſage, tant des Anciens que des Modernes, s'il avoit ſes tourillons à ſes bouts, l'Arbre alors auroit été introduit le pied premier entre les Poteaux.

Il eût donc fallu mettre neuf pieds entre les Poteaux, &

donner trois pieds & demi de portée sur le vuide au Chapeau des Jumelles ; donner treize pieds de largeur à une machine qui en a assez de six. Regardera-t-on comme une fausse cotte les VIIII. du Treuil outre ses tourillons? mais le cable en devoit occuper au moins quatre pieds dans le milieu, & il n'en falloit pas moins de deux à chaque bout pour le jeu des Leviers gêné par les Poteaux ; ces mesures porteroient toujours la largeur totale de la machine à douze pieds au lieu de six qui lui suffisent, & la largeur du hangard a plusieurs pieds de plus que le nécessaire, non cependant jusqu'aux LII du texte. Mais,ce qui est décisif, toute la longueur de l'Arbre n'eût pas été mise à profit, ou les colets du Treuil prolongés jusqu'à plus de quatre pieds, eussent été fort chancelans, laissant de côté l'impossibilité réelle de supprimer les guides de la pointe de l'Arbre, sans s'exposer à des accidens toujours préjudiciables & quelquefois funestes. Si donc nos changemens dans le texte sont visiblement autant de corrections bien fondées, celles qui concernent les poutres, dont trois doivent suppléer à deux de trente-sept pieds de longueur, ne sont pas moins légitimes : il est évident que si, le fort emportant le foible, de deux mesures Caton n'a pris que la plus forte, il a dû écrire vingt-cinq pieds de longueur, au lieu de vingt-deux. Mais peut-être avoit-il écrit deux de vingt-cinq & une de vingt-deux, & que ce passage a comme tant d'autres été défiguré par les Copistes.

[M] Portée des cours de poitrails sur les murs du pourtour : chacune des deux poutres qui forment un cours,passe du mur sur le Chapeau des Jumelles à l'aplomb de ces piliers, ensuite sur les Poteaux dont le diametre est égal à la largeur du fardeau qui les charge, & enfin s'ente à sa seconde dans le milieu de leur largeur commune.

[N] *TRABECULA*, autre poutre servant d'etressillon entre un Pressoir à droite & un à gauche, & posée entre le passage des voitures & le mur. Cette poutre est indiquée en *N* par des lignes ponctuées, & c'est le lieu qui

ſemble preſcrit par le texte, ſi nous entendons ici par *Canales* les Baſſins des Preſſoirs ou leurs foſſes, comme il faut l'entendre plus bas par *Canalis retunda.* Mais elle ne pouvoit pas ſervir de Chapeau aux Jumelles, premierement parce qu'elles n'avoit qu'un pied & demi d'équarriſſage, les Jumelles en ayant deux, ſecondement parce qu'elle n'avoit que vingt-trois pieds & demi, ou vingt-quatre ſelon une autre leçon, & qu'il lui en eût fallu trente-quatre; elle n'eût ſervi de rien dans les deux pieds qui ſéparent les Jumelles du mur, ce mur faiſant avec le plus grand avantage ce que cette poutre, qu'on ne peut conſidérer que comme un étreſillon, pouvoit faire. Mais il eſt viſible qu'elle n'étoit pas ſans utilité à quelques pouces au-delà du milieu de l'intervalle, qui ſe trouve entre le mur M & la ligne capitale RR, qui diviſe en deux parties égales la longueur du hangard. Voyez N. Nous ſommes donc forcés de traduire ici *Canales* par le paſſage des voitures : effectivement le poids des voitures creuſant le terrein, ce paſſage avoit l'air d'un canal relativement au reſte du plein-pied.

Ce n'eſt pas tout, *ſub* ne veut pas dire deſſous, car certainement ces poutres ſous les poitrails n'auroient aucun ſoutien; d'un autre côté, ſi on les ſuppoſe ſur le Chapeau des Jumelles ſous les poitrails, elles en fauſſent l'appui; il eſt donc bien évident qu'il faut ou lire *ſuper*, ou donner à *ſub* la même ſignification, ce qui n'eſt pas ſans exemple dans l'ancienne latinité.

[O] *In iis trabeculis trabes*, bouts de poutres ou forts madriers, dont nous avons beſoin ici, 1°. pour completer la charpente & former ſur ces poitrails, qui laiſſent entr'eux un vuide de deux pieds, le lit de la maçonnerie ſuſpendue, 2°. pour fournir des points de ſuſpenſion aux Mouffles, 3°. enfin pour prolonger la piece N par les deux bouts, à l'effet qu'elle contrebutte les deux Preſſoirs oppoſés par flancs de dehors en dedans, comme elle les contrebutoit

de

de dedans en dehors. Je veux dire qu'il eſt néceſſaire qu'un bout de bois de l'équarriſſage de l'étreſillon ou du moins approchant, s'aboutiſſe à cette piece par entaille à mi-bois ſur le poitrail où elle arrive, ſi elle a vingt-quatre pieds comme on le lit dans quelques Editions, s'étende en droite ligne par-deſſus le ſecond cours de poitrails, & pénetre au moins de demi-pied dans le mur, comme nous l'avons figuré en O.

[Œ] *Parietes*, Murailles, ou plutôt maſſif de maçonnerie qui devoit peſer au moins quarante milliers. Nous chargeons les pieds de nos Jumelles, c'eſt ce que nous nommons les enraciner, les Anciens en chargeoient la tête; les nôtres ſont des tirans, les leurs étoient des pieds-droits, des piliers, & des piliers très-chargés : car, pour réſiſter à l'effet des leviers combinés qui compoſoient cette machine, il n'y avoit pas trop de quarante milliers de poids en maçonnerie ſur un Preſſoir médiocre. Voyez *Fig.* IV. Pl. I, & *Fig.* I. Pl. II. Nous n'avons pas cru que ces maſſifs de maçonnerie s'étendiſſent au-delà de l'aplomb des Jumelles & des Poteaux, vû l'inutilité d'une telle prolongation pour l'effet des machines, & la privation des jours élevés qu'elle auroit occaſionnée.

[P] *Area*, l'Aire qui tenoit lieu de notre maie, elle eſt cottée ſix pieds de diametre, & cela ſuffiſoit bien pour l'olive : il y a lieu de croire que pour le raiſin elle étoit plus grande.

[*P*] *Canalis*, le Baſſin dans lequel l'Aire ſe vuidoit, & où l'on puiſoit la liqueur exprimée: il n'avoit que faire des quatre pieds & demi de diametre que lui donne le texte, mais la profondeur étoit eſſentielle, & il n'en eſt rien dit ſuivant la leçon commune, c'eſt pourquoi nous prenons trois pieds pour le diametre, & le pied trois quarts reſtant pour ſa profondeur, en liſant *latum P. III. altum P. IS=-*

[Q] *Cæterum pavimentum*, le Pavé général de la totalité du hangard, différent de celui des maies ou Aires,

& des Baſſins qui étoit de ciment de têts poli à l'huile : en effet ce pavé général n'étant qu'en ciment ordinaire, nous perſuade que l'*arida teſta* qu'on employoit pour former l'enduit de l'Aire & du Baſſin, doit être rendu par ciment de têts, lequel étoit inconteſtablement le meilleur, vû que la poterie étoit de bien meilleure terre que les briques & les tuiles, & que la cuiſſon en étoit bien plus parfaite.

[RR] Ligne capitale du plan paſſant par le milieu de l'une & de l'autre porte à charrois, & diviſant en deux parties égales la longueur du hangard.

[T] *Trapeti*, les quatre *Trapetes*, ſçavoir : un en T1 dépouillé de tout agrais & réduit au Baſſin, *Mortarium* : un en T2 avec l'Eſſieu ſeulement, *Cupa* : un en T3 avec l'Eſſieu chargé des deux Meules, & rangé de maniere à montrer qu'ils ne gênent ni les voitures dans leur paſſage, ni le jeu de celui qui les avoiſine : enfin un en T4 rangé à deſſein de faire appercevoir les manœuvres aux Preſſoirs.

Mais avant de paſſer aux *Trapetes*, il nous reſte à expliquer le ſurplus des détails du Preſſoir, qui ſont rappellés par la *Fig.* I. de la Pl. II. ſçavoir :

[α] *Vectes*. Les barres ou Leviers à l'aide deſquels on tournoit le Treuil. Nous avons ſuppoſé au Treuil les deux Leviers de douze pieds.

[β] La corde des Leviers que nous entendons par *Capistrum* : il eſt facile de voir que ſans cette corde la longueur de ces barres eût été inutile.

[λ] Les Leviers de dix pieds avec leur corde, & ceux de huit pieds ſans corde, vû leur peu de longeur, figurés dreſſés contre le mur du Preſſoir.

[γ] *Funis laureus*, Chap. XII. les deux montans du Cable qui du Treuil s'éleve en double pour embraſſer la pointe de l'Arbre, où ſans doute il étoit fixé.

[δ] *Trochleæ*, les Moufles au-deſſus de cette même pointe qui ſervent à relever le Cable : la corde de ces Mouffles eſt double, & pend en arriere des deux montans du Ca-

ble; une partie de ces objets se trouve dessinée sur un des ventaux de la porte d'entrée. Les hausses sous la poutrelle qui suspend les Mouffles, étoient si naturelles à imaginer, & si nécessaires pour ne pas perdre une partie très-importante du jeu de l'Arbre, que nous n'avons pû nous refuser à ce supplément.

[ε] *ASSERCULUM*, le Pied-droit sur lequel nous supposons qu'on mettoit l'Arbre en bascule, quand il falloit commencer une serre ou achever de le relever : il seroit sous sa pointe entre les Poteaux, s'il s'agissoit de soulager les Moufles ou de les serrer dans le *CARNARIUM* du Chapitre LXIII.

[Θ] *ORBIS OLEARIUS*, la Table de charge qui recouvroit le tas à pressurer.

[φ] *FIBULÆ*, huit Aiguilles dressées contre le mur, n'y en ayant que quatre sous l'Arbre; il y en auroit cinq s'il touchoit au Chapeau. Il n'y a place pour les douze, que quand l'Arbre repose sur le poitrail des Jumelles.

Nous avons représenté PL. II. un Pressoir à huile, & non un Pressoir à vin; ces derniers différoient essentiellement des autres, comme on voit par le Chap. XIX. *In vasa vinaria, &c.* passage que nous avons ponctué tout autrement qu'il ne l'est dans le texte, en ajoutant au mot *absient* celui de *Capitulo*, fondés sur l'impossibilité de trouver aucun sens à la phrase sans ces changemens, & sur ce qu'elle en présente un très-juste à l'aide de ces corrections. En effet, les sacs d'olives n'ayant jamais à s'affaisser beaucoup à chaque serre, l'Arbre du Pressoir à huile n'avoit jamais de grands arcs à parcourir. Mais les pressureurs eussent été exposés à se heurter la tête sous l'Arbre élevé au plus haut de son chemin, si leur manipulation les eût obligés de travailler sous une poutre aussi-près de terre, aussi ne l'exigeoit-elle pas, mais celle du pressurage du raisin en fit une nécessité; il fut de tout temps indispensable de travailler sous l'Arbre pour former le sac, le couper, le re-

lever : voilà donc une cauſe de l'exhauſſement preſcrit. Mais pourqûoi deux pieds ? pourquoi cette Aiguille particuliere ?

Obſervons d'abord que ſi le repos de l'Arbre fût reſté fixé ſous le Chapeau immédiatement, l'exhauſſement en queſtion n'eût produit qu'un excès de liberté ſous cette piece, & que cette même piece étant appuyée en baſcule ſur ſon pied-droit, n'auroit eu, comme celle du Preſſoir à huile, qu'un pied de liberté pour élever ſa pointe à l'effet d'abaiſſer ſon Pied & de commencer une ſerre : or il eſt clair que ce premier temps de chemin, ſuffiſant pour une preſſurée d'olives, ne peut jamais ſuffire pour une preſſurée de raiſins. Cette Aiguille étoit donc ajoutée pour fixer le repos de l'Arbre à un pied & demi plus bas, reſpectivement aux poitrails, que dans les Preſſoirs à huile ; pour donner à cet Arbre deux pieds & demi de jeu au lieu d'un, en même-temps qu'en mettant ſix pouces de plus entre le corps de l'Arbre en ſon repos & le ſol, on obvioit à tout danger de ſe heurter la tête en travaillant ſous ce même Arbre. Quant à l'Aiguille, c'eſt moins pour lui donner de la force, que pour la rendre ſtable en ſon logement, qu'on lui a donné plus d'équarriſſage qu'aux autres, en effet de la différence de ſix doigts au demi-pied, il réſultoit de chaque côté un épaulement de neuf lignes de ſaillie, pour ſoutenir l'Aiguille & l'empêcher de deſcendre avec le Pied de l'Arbre.

PASSONS enfin au *Trapete*, & jettons les yeux ſur le bas de la PL. II. *Fig.* II.

[U] *MORTARIUM*, élévation par moitié de l'extérieur du Baſſin d'un *Trapete*.

[*U*] Coupe correſpondante. On y diſtingue en [*ua*] *LABRUM*, la coupe du rebord, par laquelle on peut juger de la forme que nous ſuppoſons à cette partie, ſur les raiſons que nous donnerons ; le texte ne l'indique point : en [*ubb*] la largeur du champ du Baſſin : en [*uc*] *MILLARIUM*, la moitié de la coupe du Miliaire : en (*ud*) la moitié de la lar-

geur de la Boëte centrale, dans laquelle étoit reçu le pied de la Colomne, & les coins de saule qui la maintenoient dans son aplomb.

[V] *COLUMELLA*, moitié de l'extérieur de cette Colomne.

[*V*] Coupe correspondante. La Colomne est le principal axe de mouvement de la machine.

[W] *CUPA*, moitié de l'extérieur de l'Essieu. Cette piece forme en même-temps l'Essieu des deux Meules & les bras de levier, à l'aide desquels on les tourne. L'Essieu est l'axe horizontal de leur rotation, comme la Colomne est l'axe vertical de son mouvement circulaire.

[*W*] Coupe correspondante. La Colomne étoit reçue dans l'Essieu [W] percé pour cet effet dans son juste milieu, & garni dans son trou d'une Boëte ou Canon de fer, *FISTULA FERREA*: on voit la coupe de cette Boëte en [e]; elle étoit retenue inférieurement par une Platine de fer percée, *TABULA FERREA*: on voit la coupe de cette Platine en [f], & celle des Lames, *LAMINÆ*, qui revêtissoient les deux parois transverses du Trou quarré percé dans l'Essieu, *FORAMINA*.

[X] *ORBIS*, extérieur d'une Meule en place.

[*X*] Coupe correspondante. On voit en [g g] *MODIOLUS*, la coupe du Moyeu d'olivier *ORCHIS*; on voit que les Meules ne touchoient point au champ [b b] du Bassin, ni au Miliaire [c], ni au rebord [a]; mais malgré le doigt de liberté recommandé par le texte entre les Meules & cette derniere partie, elles ne pouvoient faire leurs révolutions sans toucher au rebord, à moins qu'il ne fût formé comme la figure le désigne, & que les Meules ne fussent délardées tout-au-tour : les Anciens leur donnoient réellement cette forme, puisque Caton parlant de leurs dimensions au sortir de la carriere, leur donne plus d'épaisseur que de largeur au Bassin, dans lequel elles doivent rouler, Ch. CXXV.

Il falloit des Rondelles, *ARMILLÆ*, entre l'épaulement de l'Essieu & la Meule, pour préserver l'un & l'autre d'une trop prompte usure, & pour ranger la Meule dans le plan ver-

tical distant d'un doigt de celui du Miliaire, comme il en falloit entre la Meule & l'S, *Clavus*, qui la retenoit en place; on voit les coupes des premieres en [h] pour un côté, & en [i] pour le côté opposé, comme on voit en [k] celle de l'S. On n'a point figuré les quatre pieces de fer en forme de Goutiere, *Imbrices*, dont la partie de l'Essieu destinée à remplir le Moyeu devoit être revêtue, & l'on ne voit qu'une très-petite partie de la Frette, *Foramen librarium*, qui embrassoit ces quatre pieces à la sortie du Moyeu en [l], du côté [X]. Mais il est facile de suppléer à la figure, & de se former une idée juste & claire de cette armature.

[Y] *Cupulæ*, Pieds-pendans, dependances de l'Essieu.

[*Y*] Coupe relative, par laquelle l'on voit de quelle maniere ces pieces sont taillées, pour s'implanter dans les trous garnies de lames de fer, & s'attacher fermement à l'Essieu.

Il est évident par le texte que la perfection du *Trapete* résidoit principalement dans la justesse avec laquelle les Meules faisoient leurs révolutions, en observant constamment un intervalle d'un doigt entre leur surface postérieure & le Miliaire, antérieure & le rebord, cylindrique & le fond du Bassin, & cela crainte qu'elles ne cassassent les noyaux des olives. Il s'ensuit que ces Meules, malgré leur poids qui, pour chacune, ne s'écartoit gueres d'un milier, étoient suspendues à leur Essieu toutes les fois qu'elles n'avoient aucune résistance sous elles, aussi cet Essieu étoit-il garni de fer, en-dessus pour tous les cas où il devoit suspendre les Meules, en-dessous pour tous ceux où les fruits à triturer devoient soutenir les Meules, & par leur entremise solliciter l'Essieu à s'élever, comme il en étoit garni en avant & en arriere, parce que, sans doute, on tournoit les Meules, tantôt en un sens, tantôt en l'autre. Il falloit donc que cet Essieu fût lui-même suspendu par la Colomne ou par quelqu'autre appui; si c'étoit par la Colomne, la Platine [f] étoit une Platine de frotement, & reposoit sur un épaule-

ment fourni par la Colomne. Mais alors que voudront dire les phrases *inter cupam dextra finistra pertundito*, & *si orbes altiores erunt?* à quoi bon, disons-nous, ces trous intérieurement garnis de fer & percés en-dessous de l'Essieu; car *replicato in inferiorem partem*, ne laisse plus de doute qu'entre le dessus & le dessous; mais ces trous en-dessus n'offrent aucune idée, qu'on puisse concilier avec celles qui résultent des passages clairs de ces Chapitres, or de quoi serviroient ces trous dans le cas ou l'Essieu, défendu par une bonne Platine de frottement, tourneroit sur un épaulement fourni par la Colomne, & comment releveroit-on l'Essieu & les Meules en appliquant sur le Miliaire de petits Ronds de bois percés & enfilés par la Colomne, *orbiculos ligneos?* Sur ces considérations nous avons conçu ces trous en-dessous de l'Essieu, & entendu par le mot *cupulæ*, des pieces de bois formant deux grosses exubérances sous l'Essieu, & attachées au moyen d'un de leurs bouts, taillé en tenon quarré & ajusté au trou qui le reçoit, pieces pendantes non jusqu'au Miliaire, mais jusqu'au Tourteau supérieur d'un tas de Tourteaux appliqués les uns sur les autres sur le Miliaire, & enfilés par la Colomne, pour servir de palier à ces exhubérances. Nous nous les figurons, disons-nous, frottantes en glissant sur le Tourteau supérieur, dont l'épaisseur jointe à celle des autres Tourteaux, à la longueur qu'elles ont elles-mêmes, & à la hauteur du Miliaire, forme précisément celle qu'il faut pour soutenir les Meules à un doigt du champ du Bassin. Le frottement usoit les pieds-pendans de l'Essieu & le Tourteau supérieur. La précaution qu'on prenoit pour la conservation du trou, vient à l'appui de l'idée que nous nous formons de leur fréquent renouvellement : mais les Tourteaux ne devoient pas s'user beaucoup moins vîte, & pour en enfiler un, il falloit démonter toute la machine, ce qui ne s'accorde pas si bien avec notre idée, néanmoins il faut considérer que le Tourteau supérieur pouvoit être fait de tel bois, & avec tel soin, qu'il

durât plusieurs années; dès-lors il pouvoit être d'une seule piece, & placé avant l'Essieu; les autres étoient en deux moitiés semi-circulaires, on les glissoit sous le premier, minces ou épais comme il le falloit & sitôt qu'il en étoit besoin, sans rien démonter. On plaçoit de même, sans rien démonter que les Tourteaux de deux pieces, de nouveaux pieds-pendans, s'il le falloit.

[Z] *Orbiculus ligneus*, Tourteau de bois sur lequel les pieces [Y] frottent & glissent circulairement, en conséquence du mouvement de l'Essieu.

[*Z*] Coupe relative : au dessous de ce Tourteau principal, on en voit de minces : ceux-ci, selon nous, sont de deux pieces semi-circulaires, pour qu'on pût les mettre & les ôter sans rien démonter, ce qui n'étoit praticable que par ce moyen seul. Quant à celui sur lequel glissent les pieds-pendans, il duroit sans doute long-temps, mais il falloit tout démonter quand il s'agissoit de le renouveller, nous pensons en effet qu'il étoit d'une seule piece : on renouvelloit les pieds-pendans sans démonter autre chose que les Tourteaux en deux pieces, pour rabaisser le supérieur jusques sur le Miliaire.

Fin du Tome premier.



TABLE ALPHABÉTIQUE

Des poids, meſures & monnoies, avec leurs valeurs actuelles.

ACETABULUM, Chap. 102, 108. Meſure ainſi nommée *ab aceto*, parce que c'étoit dans l'origine un petit vaſe dans lequel on mettoit le vinaigre, qui ſervoit de ſauſſe à la plupart des alimens. On voit dès-là que ſa contenance étoit indéterminée dans l'uſage commun : mais cependant Pline 21, 34 dit que l'*Acetabulum* valoit dans le commerce le quart de l'*Hemina* (*V. HEMINA*); ſi on veut par conſéquent le rapporter à l'*Amphora*, ſur laquelle ſe régloient toutes les autres meſures, pour trouver ſa valeur, il en étoit la 384me partie. Nonobſtant l'étymologie du mot, cette meſure ſervoit également à meſurer des corps ſolides, comme des liqueurs. Chez nous les Apoticaires ſe ſervent, pour les choſes liquides, d'une meſure qu'ils appellent *Acetabule*.

AMPHORA, Chap. 10, 11, 13, 36, 57, 88, 105, 113, 115, 120, 127. C'étoit la principale des meſures Romaines pour les liqueurs, comme pour les corps ſolides, & celle ſur laquelle ſe régloit la contenance de toutes les autres meſures. L'*Amphora* étoit un vaſe de forme cubique, dont chaque côté avoit un pied Romain, & qui conte-

noit 80 livres Romaines d'eau commune ; si l'on fait la réduction de ces 80 livres Romaines aux nôtres, conformément à la valeur que nous donnons à la livre Romaine au mot *LIBRA*, & que l'on s'en tienne à l'expérience de M. Picard, qui a trouvé que 171 $\frac{1}{2}$ pouces cubiques d'eau de la fontaine d'Arcueil, mesure de Paris, pesoient 63650 grains, on trouvera que l'*Amphora* contenoit 1348 pouces cubiques d'eau, ou un peu plus de 28 pintes de Paris, la pinte étant de 48 pouces cubiques. Il y avoit des *Amphoræ* de toute sorte de matiere : on en voit même dans Caton de geneſt d'Espagne, Chap. 11, qui étoient sans doute enduites convenablement, afin qu'elles pussent contenir les liqueurs. La plupart à cause de leur pesanteur, étoient garnies d'anses, Chap. 113 ; leur forme varioit aussi : il y en avoit dont l'ouverture étoit large, Chap. 11, & d'autres dont l'ouverture étoit longue & étroite, & pouvoit recevoir un bouchon, Chap. 88, 120, 127. Il paroît que celles qui servoient à mesurer l'huile, Chap. 10, 12, étoient distinguées des autres, non - seulement par leur usage, mais peut-être encore par leur forme, ou même par leur contenance, d'autant que les Romains donnoient assez indifféremment le nom d'*Amphora*, comme celui d'*Urna* (*V. URNA*) à tel vase que ce fût, sans avoir égard à sa contenance, pourvu que sa forme approchât de celle, qui étoit affectée par l'usage aux mesures qui portoient ces noms. C'est ainsi que nous donnons le nom de *Bouteilles* à des vases de toute grandeur. On se sert encore à Venise d'une mesure nommée *Amphora* pour les choses liquides, & c'est la plus grande mesure du Pays.

BIPEDALIS, Chap. 14, de *bis* deux fois & *Pes*.

C'eſt ce qui avoit la longueur de deux Pieds Romains. (*V. Pes*).

Centumpondium, Chap. 13, c'eſt le poids de cent livres. (*V. Libra* & *Pondo*).

Concha, Chap. 156. La fréquentation des Romains avec les Grecs, leur avoit fait adopter quelques-unes des meſures, qui étoient d'uſage en Grece. Telle étoit celle-ci que les Grecs appelloient κογχῆ. C'étoit une très-petite meſure dont on ne ſçait pas bien au juſte la contenance. Les Auteurs Latins en voulant faire quadrer les meſures Grecques avec les meſures Latines, ont jetté ſur cet objet une obſcurité, qui augmente à proportion que les meſures, dont ils parlent, ſont plus petites. Il paroît cependant que la *Concha* équivaloit à la moitié du *Cyathus*. (*V. Cyathus*). Caton donne auſſi le nom de *Concha* à la coquille avec laquelle on puiſoit l'huile à la ſortie du preſſoir, Chap. 66, mais il ne faudroit pas en conclure qu'elle fût d'une grandeur déterminée, puiſque le même Auteur en diſtingue de grandes & de petites, Chap. 13.

Congius, Chap. 57, 95, 106, 107, 122, 123, 126. Meſure pour les liqueurs. C'étoit la huitieme partie de l'*Amphora*. (*V. Amphora*). Le *Congius* contenoit par conſéquent 10 livres Romaines & 168 $\frac{1}{2}$ pouces cubiques, ou trois pintes & demi d'eau, meſure de Paris, ce qui ſe trouve confirmé par les expériences faites ſur le *Congius* de Parme, dont nous parlerons au mot *Libra*.

Cotula, Chap. 146. C'étoit une meſure Greque pour les liqueurs, κοτυλη, adoptée par les Romains, qui équivaloit dans le commerce à l'*Hemina*, (*V. Hemina*), quoique ſa contenance fût un peu moindre.

CULLEUS, Chap. 11, 23, 24, 148, 154. C'étoit la plus grande de toutes les mesures Romaines pour les liqueurs. Pline nous apprend 14, 4 qu'elle contenoit 20 *Amphoræ*, (*V. AMPHORA*). En quoi il est d'accord avec Caton qui lui donne dans le Chap. 148, la contenance réelle de 40 *Urnæ*, (*V. URNA*), si l'on interprete les 41 *Urnæ* qu'il paroît lui donner, conformément à notre Note premiere sur ce Chapitre. Le *Culleus* répondoit donc à un muid, 34 septiers, une pinte & $\frac{2}{3}$, mesure de Paris, le muid contenant 36 sextiers, à 8 pintes chacun. Quoique le *Culleus* considéré comme mesure, fût la plus grande de toutes celles qui étoient reçues dans le commerce, les Romains avoient cependant encore des vaisseaux d'une plus grande capacité, tels que la Cuve que Caton appelle *Labrum Culleare*, Chap 154, & qui servoit à mesurer le vin dans le *Culleus* de l'acheteur.

CYATHUS, Chap. 114, 115, 122, 158. Mesure tant des corps solides que des liqueurs, qui étoit à peu près la douzieme partie du *Sextarius*, (*V. SEXTARIUS*), ou la 576me de l'*Amphora*, si on veut l'y rapporter, (*V. AMPHORA*). Je dis à peu près : car comme *Cyathus* étoit le nom qu'on donnoit aux vases qui servoient à la boisson ordinaire, il est probable que la mesure n'en étoit point rigoureusement exacte, de même que chez nous il n'y a point de mesure exacte pour nos Verres à boire. Il paroît même constant par Caton que la contenance du *Cyathus* étoit essentiellement différente suivant la diversité des liqueurs, de même que les contenances de nos Verres à biere, de ceux à vin & de ceux à ratafiat, sont différentes entr'elles, puisque cet Auteur fait une men-

tion positive de *Cyathus* à vin dans les Chap. 109 & 123, & de *Cyathus* à eau dans le Chap. 157.

DIGITUS, Chap. 18, 21, 22, 28, 42, 46, 135. Les petites mesures des intervalles, qui sont entrées depuis dans la composition des plus grandes, furent prises dans les temps les plus reculés & chez presque tous les anciens peuples, sur les proportions du corps humain, comme étant l'objet qui se présentoit le plus naturellement sous les yeux, & dont les proportions étoient les plus symétriques dans la nature. Ainsi quatre travers de *Doigts* furent estimés universellement répondre à la largeur de trois *Pouces*, 16 travers de *Doigts* ou douze *Pouces* à la longueur du pied, & six pieds à celle de la stature humaine commune. Mais cette stature étant plus ou moins grande selon les pays, & peut-être selon les temps, les mesures qui la fixoient, quoique uniformes dans leurs noms ainsi que dans leurs proportions entr'elles, durent varier dans les différens pays. Il fallut, par exemple, par tout douze pouces pour former le pied; mais ces pouces se trouverent plus ou moins longs dans les différens pays, suivant la stature commune des hommes qui les habitoient. Voyez au mot *PES* la réduction du pied Romain, & par conséquent des pouces qui le composoient à notre Pied-le-Roi. C'est d'après ces proportions prises sur le corps humain, que Caton désigne par le *Pouce*, *Digitus Pollex*, Chap. 19, 20, un plus grand intervalle que celui qu'il désigne par le *petit Doigt*, *Digitus minimus* du Chap. 22 : il désigne de même des intervalles différens, mais toujours proportionnés sur le corps humain, par *l'extrémité du Doigt*, *Digitus primor*, Chap. 21, 40, par son épaisseur, *Digitus crassus*, Chap. 40, par

ſa longueur, *Digitus tranſverſus*, Chap. 45, 48, & par la moitié de ſa longueur, *Digitus dimidiatus*, Chap. 115.

DRACHMA, Chap. 127. Poids Grec, δράχμη, dont il étoit ſi fort uſité de comparer la valeur au *Denarius*, qui étoit le $\frac{1}{7}$ de l'Once, (*V. NUMMUS DENARIUS*), que preſque tous les Auteurs Romains traduiſoient le mot de δράχμη par celui de *Denarius*, ainſi que les Auteurs Grecs traduiſoient celui de *Denarius* par celui de δράχμη. Effectivement l'un équivaloit à l'autre dans le commerce, Pline 21, 34 & 35, quoiqu'il s'en fallût bien que leur poids fût exactement le même, auſſi ſe trouvoit-on obligé de les comparer entr'eux avec plus de ſcrupule, lorſque l'on avoit intérêt d'en connoître la différence. On trouve dans Tite-Live, à l'endroit où cet Hiſtorien rapporte les conditions de paix impoſées à Antiochus par le peuple Romain, un exemple de cette comparaiſon rigoureuſe, qui nous ſervira à connoître la valeur exacte de la *Drachma*. Il y eſt dit qu'Antiochus payera en 12 ans 12000 Talens Attiques d'argent, & *que le Talent ne péſera pas moins de 80 Livres Romaines*. On ne peut mettre en doute que cette eſtimation du Talent portée par un traité de paix, ne ſoit plus exacte que l'eſtimation vulgaire, puiſqu'il falloit également éviter, ou que la République ne reçût moins qu'elle ne prétendoit demander, ou qu'Anthiocus ne fût expoſé à payer au-delà de la ſomme, à laquelle il conſentoit d'être impoſé. Or le Talent Attique étoit indubitablement de 6000 *Drachmæ*, Pline 35, 11, ou de 60 *Minæ*, ce qui revient au même, puiſque la *Mina* équivaloit à 100 *Drachmæ*, (*V. MINA*). D'un autre côté, la Livre Romaine contenoit

84 *Denarii*, ainſi que nous le verrons au mot *LIBRA*. Cela poſé, on trouvera, pour peu qu'on veuille ſe donner la peine de le calculer, que le Talent qui devoit peſer 80 Livres Romaines, équivaloit à 6720 *Denarii*, ou que la *Mina* qui étoit de cent *Drachmæ*, équivaloit à 112 *Denarii*, c'eſt-à-dire, à une Livre $\frac{1}{3}$ ou 16 Onces, puiſqu'il ne falloit que 84 *Denarii* pour la Livre : on trouvera encore, par une ſuite de calcul, que la Livre Romaine ne contenoit que 75 *Drachmæ*, & que par conſéquent la *Drachma* devoit peſer 83 Grains $\frac{1}{5}$, poids de Paris, puiſque le *Denarius* en peſoit 74 $\frac{2}{7}$, ainſi qu'on le prouvera au mot *LIBRA*. Or c'eſt préciſément le nombre de Grains qu'Eiſenchmidius, *de ponderibus & menſuris veterum, &c.* Sect. 2, Chap. 3, dit avoir trouvé en peſant une piece de monnoie de la valeur de quatre *Drachmæ* bien conſervée, & dans laquelle il n'a pu remarquer aucun déchet, puiſque cette piece s'eſt trouvé peſer 333 Grains, dont le quart eſt 83 $\frac{1}{4}$. Il en a peſé beaucoup d'autres ſemblables, mais défectueuſes, & dont le poids s'eſt trouvé fort approchant de celui que nous venons de fixer. On peut voir dans cet Auteur, *ibid*, comment il répond à tous ceux qui ont prétendu que la *Drachma* eſt le huitieme de l'Once Romaine. Il nous reſte à obſerver que l'uſage de ſe ſervir à Rome de poids Grecs, uſage adopté par les Médecins du temps de Pline, 21, 34, & qui s'eſt perpétué juſqu'à nos jours parmi les gens de cette profeſſion, y avoit été introduit par des Médecins venus de Grece, ſoit qu'ils vouluſſent, en exprimant leurs recettes en termes Grecs, donner par-là un ton myſtérieux à leur Art, pour le mettre hors de la portée du vulgaire, ſoit qu'ils ne trouvaſſent pas

dans la langue Latine, de termes, pour exprimer avec exactitude les quantités de doses employées dans leurs recettes. Nos Médecins appellent *Drachme* la huitieme partie d'une Once, ou autrement un Gros au poids de Marc.

HEMINA, Chap. 57, 71, 102, 107, 126, 127, 156. C'étoit la moitié du *Sextarius*, (*V.* SEXTARIUS), ou la 96me partie de l'*Amphora*, si on veut l'y rapporter.

JUGERUM, Chap. 1, 10, 11. C'étoit une surface de 240 Pieds Romains de longueur, sur 120 Pieds de largeur. Columelle, *L.* 5, *Chap.* 1, *de l'Economie rurale*, veut que ce mot vienne de celui de *Jungere*, qui veut dire *Joindre*, parce qu'effectivement c'étoit la somme de deux *Actus* quarrés, joints bout-à-bout l'un de l'autre, l'*Actus* quarré ayant 120 pieds en tout sens, Varron 1, 10. Quoiqu'il en soit de cette étymologie, le *Jugerum* avoit incontestablement 28800 Pieds quarrés de surface, qui réduits à nos Pieds-le-Roi, suivant le calcul que l'on trouvera au mot *PES*, en donnent 24365, c'est-à-dire, un peu plus d'un demi Arpent, l'Arpent étant de 48400 Pieds quarrés, produits par 100 Perches quarrées de 22 Pieds chacune, conformément à l'Ordonnance du mois d'Août 1669, sur le fait des Eaux & Forêts, *art.* 14. Deux cens quarante *Jugera* demandoient outre le Métayer & sa femme, cinq ouvriers, trois bouviers, un porcher, un ânier, un berger, trois paires de bœufs, quatre ânes, cent brebis, trois grandes charretes & six charrues, pour être cultivé en oliviers, Chap. 10. Si c'étoit un vignoble, il falloit pour cent *Jugera* de terre, outre le Métayer & la Métayere, dix ouvriers, un bouvier, un ânier, un homme pour avoir soin des saussayes, un

un porcher, une paire de bœufs, trois ânes, deux charrettes & deux charrues; ces cent *Jugera* pouvoient rapporter jusqu'à huit cent *Cullei* de vin par vendange, *(V. CULLEUS)*, Chap. 11.

LAGŒNA, Chap. 122, 123. C'étoit une mesure Grecque pour les liqueurs, λάγυνος, λάγυνον ou λάγηνον, qui répondoit à 12 *Heminæ*, (*V. HEMINA*).

LIBRA, Chap. 22, 23, 75, 83, 85, 109, 122, 158. C'étoit le principal poids Romain, & celui auquel se rapportoient tous les autres, de même que toutes les mesures se rapportoient à l'*Amphora*, ainsi que nous l'avons dit au mot *AMPHORA*. La Livre se divisoit en douze Onces, deux de ces Onces formoient par conséquent le $\frac{1}{6}$ de la Livre *Sextans*; trois, le $\frac{1}{4}$ *Quadrans*; quatre, le $\frac{1}{3}$ *Triens*; cinq, les $\frac{5}{12}$ *Quincunx*; six, la moitié *Semis*; sept, les $\frac{7}{12}$ *Septunx*; huit, les $\frac{2}{3}$ *Bes*; neuf, les $\frac{3}{4}$ *Dodrans*; dix, les $\frac{5}{6}$ *Dextans*; onze, les $\frac{11}{12}$ *Deunx*.

Pour connoître le rapport de la Livre Romaine à celle de Paris, qui se divise en 2 Marcs, chaque Marc composé de 8 Onces, chaque Once de 8 Gros, chaque Gros de trois Deniers & chaque Denier de 24 Grains, on s'est servi de différentes méthodes, qui toutes ont concouru à faire connoître ce rapport avec assez de justesse. 1°. On a pesé d'anciennes pierres, ainsi que d'anciens morceaux de fer ou de cuivre, qui avoient servi de poids chez les Romains, & le résultat de ces opérations a été que l'Once Romaine répondoit à environ 516 de nos Grains, mais le déchet que ces poids avoient souffert par le laps de temps & par les frottemens, ayant dû les rendre un peu plus légers qu'ils n'étoient réellement, on a conclu avec raison que l'Once Romaine devoit peser plus de 516 Grains.

2°. On a rempli d'eau d'anciens vases Romains, & on a pesé cette eau avec la plus grande exactitude. D'après cette expérience, un *Congius* très-bien conservé qui est à Parme, & dont l'inscription annonce clairement que sa mesure est de 10 Livres, & qu'elle a été réglée sur l'Etalon du Capitole, a donné pour résultat 523 de nos Grains à l'Once Romaine : mais comme il est à présumer que ce *Congius* a été intérieurement rongé par vétusté, & qu'il contient en conséquence aujourd'hui plus d'eau qu'il n'en contenoit autrefois, il étoit probable que l'Once Romaine devoit peser moins de 523 de nos Grains. Comme d'ailleurs il étoit reconnu par l'expérience précédente, qu'elle en devoit peser plus de 516, on étoit déja suffisamment fondé à lui donner une valeur moyenne entre 516 & 523 de nos Grains, lorsqu'une troisieme expérience est venue à l'appui de ce raisonnement, & a donné cette valeur moyenne : c'est celle qui a été faite sur les monnoies anciennes. On en connoît de trois especes qui sont parvenues jusqu'à nous, celles de cuivre, celles d'argent & celles d'or; (*V.* NUMMUS). On n'a rien tiré de certain des expériences tentées sur les monnoies de cuivre, & elles ont toutes donné des résultats disparats, apparemment parce que le peu de valeur de ce métal étoit cause qu'on n'avoit pas employé rigoureusement, en les fabriquant, le poids prescrit par la Loi. Il n'en est pas de même des monnoies d'argent & d'or. Entre les monnoies d'argent qui nous sont restées de l'antiquité, on a préféré pour cette expérience, celles qui ont été frappées dans les temps florissans de la République, & jusqu'à la mort d'Auguste, comme étant plus conformes au poids prescrit par la Loi, que

celles qui furent frappées par la suite, dans des temps où les abus s'introduisirent dans la fabrique de la monnoie. On a donné à ces monnoies le nom de *Nummi Consulares*, toutes les fois qu'on y a pû lire le nom de quelque famille Romaine empreint. Eisenchmidius certifie, *sect.* 1, *Chap.* 2, qu'après avoir pesé à diverses reprises, & en suivant des procédés différens, une grande quantité de ces pieces de monnoie à la fois, en rejettant toutes celles qui avoient pû souffrir quelque déchet, il a toujours trouvé uniformément, par la division du poids total, que chaque *Nummus Consularis* pesoit 74 grains $\frac{2}{7}$, poids de Paris; mais sept de ces pieces constituoient l'Once Romaine, selon Pline qui déclare 33, 9, qu'une Livre d'argent devoit faire 84 de ces pieces, *(V. Nummus)*, donc l'ancienne Once Romaine répondoit à 520 Grains, poids de Paris, qui sont précisément la valeur moyenne que l'on cherchoit entre 516 & 523, déja trouvés par les expériences précédentes.

Les monnoies d'or sur lesquelles on a appliqué la même expérience, ont donné la même valeur. Une entr'autres de Néron très-bien conservée, qu'Eisenchmidius a aussi pesée, s'est trouvée être du poids de 138 Grains & $\frac{1}{4}$, poids de Paris. Mais le déchet imperceptible que cette piece a dû souffrir, permet bien de l'estimer du poids presque égal de 138 Grains & $\frac{2}{3}$, or 138 Grains & $\frac{2}{3}$ est précisément le poids qu'elle devoit avoir en supposant l'Once Romaine de 520 Grains; puisque sous Néron, on faisoit 45 de ces pieces avec une Livre Romaine d'or, Pline 33, 3. On peut donc regarder comme constante cette appréciation de l'Once Romaine à 520 Grains, & par conséquent la Livre

Romaine, qui contenoit 12 de ces Onces, répondoit à 6240 Grains, poids de Paris, c'est-à-dire à 10 Onces, 6 Gros & 48 Grains.

LIBRARIUM, Chap. 21. C'est ce qui pesoit une Livre Romaine, (*V. LIBRA*).

METRETA, Chap. 100. Mesure Grecque pour les liqueurs, μετρητὴς, qui répondoit à une *Amphora* & demi.

MINA, Chap. 127. C'étoit un poids Grec, μνᾶ, qui valoit 100 *Drachmæ*, Pline 21, 34. C'est donc à tort, & pour se conformer à l'estimation vulgaire, que cet Auteur la confond dans d'autres endroits de son Ouvrage, avec la Livre Romaine, 12, 14; & 14, 17 comparé avec 23, 2; puisqu'elle étoit réellement plus forte que la Livre Romaine de 4 Onces ou $\frac{1}{3}$ de Livre, comme il suit de ce que nous avons déterminé au mot *DRACHMA*. Pour réduire la *Mina* au poids de Paris, voyez le mot *LIBRA*.

MODIUS ou *MODIUM*, Chap. 10, 11, 15, 24, 54, 56, 58, 60, 64, 105, 117, 121, 144, 146. Cette mesure ne servoit, comme notre boisseau, qu'à mesurer des corps solides, tels que les grains & les fourages, mais c'est le seul rapport qu'elle eût avec notre boisseau, puisque sa contenance étoit bien différente de la sienne. Cette mesure étoit le $\frac{1}{3}$ de l'*Amphora*, (*V. AMPHORA*), & par conséquent elle étoit de 449 Pouces cubiques & $\frac{1}{3}$, mesure de Paris, & répondoit à peu près aux $\frac{2}{3}$ de notre boisseau de Paris, qui est de 644 Pouces cubiques. Il paroît qu'il y avoit un *Modius* particulier qui ne servoit qu'à mesurer les olives, pour éviter que le grain ne contractât un mauvais goût, s'il eût eû une mesure commune avec ce fruit: mais Caton qui en parle Chap. 144, 146 sous

le nom de *Modius olearius*, ne nous apprend pas ſi ſa contenance étoit différente de celle du *Modius* ordinaire, ou s'il n'en différoit que par ſa forme, ou plutôt par la matiere dont il étoit fait, ou ſimplement par l'uſage auquel on le réſervoit.

NUMMUS, Chap. 14, 15, 21, 22. On lui donnoit encore le nom d'*As*. C'étoit dans l'origine de la République Romaine, une piece de cuivre, d'une Livre peſant, d'abord brute, puis frappée à un certain coin à commencer du regne de Servius, qui ſervoit de monnoie. Les Romains furent long-temps ſans employer d'autre métal que le cuivre dans leurs monnoies. Ce ne fut qu'après qu'un grand nombre de victoires les eut enrichis des dépouilles de leurs ennemis, qu'ils commencerent à battre de la monnoie d'argent. Pline 33, 3, ne fait remonter cet uſage qu'à l'an de la fondation de Rome 485 (avant J. C. 267), cinq ans avant la premiere guerre Punique. Ils eurent dès-lors trois eſpeces de pieces d'argent, dont les noms déſignoient la valeur en *Nummi* de cuivre. Le *Nummus denarius* qui en valoit dix de cuivre, le *Quinarius* qui en valoit cinq, & le *Seſtertius* qui en valoit deux & demi, (*V.* SESTERTIUS). Mais la République ne pouvant ſuffire aux dépenſes de la premiere guerre Punique, qui commença l'an de la fondation de Rome 490 (avant J. C. 272), & qui dura vingt-quatre ans; elle réduiſit le *Nummus* de cuivre, qui peſoit une Livre dans l'origine, au poids de deux Onces, de façon qu'elle fit en un inſtant un gain de $\frac{5}{6}$, dont elle profita pour acquitter ſes dettes. Elle ne s'en tint pas-là; & ſous la Dictature de Q. Fabius Maximus, environ l'an 537 de la fondation de Rome (avant J. C. 215), elle le baiſſa de nou-

veau, & le réduisit au poids d'une Once, moyennant quoi elle auroit gagné encore moitié, si d'un autre côté elle n'avoit pas haussé dans le même-temps la valeur du *Nummus* d'argent, en ordonnant que le *Denarius* vaudroit dorénavant seize *Nummi* de cuivre, le *Quinarius* huit, & le *Sestertius* quatre, excepté dans la paie militaire où ils devoient conserver leur ancienne valeur; enfin le *Nummus* de cuivre fut réduit à une demie Once. Les Auteurs ne sont pas d'accord sur le temps auquel cette derniere réduction doit être rapportée, mais comme ceux qui la placent le plus tard, veulent qu'elle ait été faite l'année 586 de la fondation de Rome, (avant J. C. 116); il y y a tout lieu de croire qu'elle avoit déja lieu lorsque Caton écrivoit son Ouvrage, puisqu'il ne l'écrivit que dans sa vieillesse, & qu'il n'est mort que vers l'année 600 de la même fondation, (avant J. C. 152). Nous ne parlerons point du *Nummus* d'or, dont il n'est point question dans Caton; ceux qui voudront le connoître n'ont qu'à lire Pline à l'endroit ci-dessus cité.

Il est difficile, vû les variations fréquentes dans la valeur intrinseque de l'argent, d'évaluer avec exactitude la monnoie Romaine. Cependant Eisenchmidius, d'accord avec le Pere Hardoin dans ses Notes sur Pline 33, 3, estime le *Nummus denarius*, frappé du temps de la République, sur le pied de 8 sols tournois : & voici comme il procede : ce *Nummus* pesoit 74 Grains $\frac{2}{7}$, poids de Paris, (*V.* LIBRA). En supposant que l'argent qui entroit dans sa composition, fût au titre de celui qui entre dans la composition de nos écus, c'est-à-dire, sur le pied de 11 Deniers au Marc; en supposant d'un autre côté le poids de notre écu, de

516 Grains, ainſi qu'il doit être, & ſa valeur de 60 ſols tournois, on trouvera 8 ſols & près de $\frac{2}{3}$ pour la valeur du *Nummus denarius*. Mais rien n'empêche qu'on ne retranche ces $\frac{2}{3}$, en compenſation de ce que les Romaius ne retenoient rien pour le droit de battre monnoie, comme on fait chez nous.

Quant à la valeur du *Nummus* de cuivre, cet Auteur pour la trouver ſe reporte au temps où il ne peſoit qu'une demi-Once, & où le *Nummus denarius* en valoit 16 de cuivre, & voici comme il raiſonne : ſi 16 demi-Onces, ou 8 Onces de cuivre valent 8 ſols tournois, comme nous venons de le voir en évaluant le *Nummus denarius*, douze Onces ou la Livre entiere devoit valoir 12 ſols tournois; ce qui, par parentheſe, n'eſt pas fort éloigné du prix actuel de ce métal.

PALMUS, Chap. 43, 135. C'étoit quatre travers de Doigts ou trois Pouces, (*V. DIGITUS*). Il y avoit quatre *Palmi* dans le Pied, (*V. PES*). Nous avons une meſure qui porte le nom de Palme, mais elle eſt de huit Pouces ſix Lignes & demi.

PEDALIS, Chap. 45. C'eſt ce qui eſt de la longueur du Pied, (*V. PES*).

PERTICA, Chap. 15. Caton donne ce nom à un inſtrument d'arpenteur deſtiné à meſurer les hauteurs. On ne voit pas que les Romains euſſent de meſure fixe de ce nom, comme nous en avons une que nous nommons *Perche*, qui eſt de vingt-deux Pieds, (*V. JUGERUM*). Mais ils paroît qu'ils ſe ſervoient d'un bâton, ſoit perche, ſoit échalas, de telle grandeur qu'il fût, & qu'ils en exprimoient la grandeur quelconque en Pieds.

PES, Chap. 4, 6, 14, 15, 18, 19, 21, 22, 38, 41, 43, 47, 48, 59, 63, 76, 135, 151, 160,

161. Le Pied Romain étoit comme chez nous la mesure principale des intervalles, & celle à laquelle se rapportoient toutes les autres : il étoit également divisé en douze Pouces, qui faisoient quatre *Palmi*. Eisenchmidius, *Sect.* 3, *Chap.* 2, donne une démonstration par les nombres, par laquelle il prouve que le rapport du Pied Romain à notre Pied-le-Roi, est comme 1324 $\frac{1}{2}$ à 1440, qui est le nombre de parties que contient notre Pied, en supposant les 12 Lignes de chaque Pouce divisées chacune en dix petites portions. Voici sa démonstration. Puisque la Livre Romaine répond à 6240 Grains, poids de Paris, (*V.* LIBRA), le *Congius* qui contenoit dix Livres Romaines, répond à 62400 Grains. Or, d'après l'expérience de M. Picard, déja citée au mot *AMPHORA*, ces 62400 Grains, sont le poids de 168 Pouces cubiques $\frac{1}{2}$ d'eau. (*V.* CONGIUS). Si donc on multiplie ces 168 Pouces cubiques $\frac{1}{2}$ par le cube du nombre 120, qui est le nombre des petites portions de Lignes que contient le Pouce du Pied-le-Roi, on aura le cube du nombre de ces petites portions contenues dans le *Congius*. Il faut ensuite multiplier ce cube par le nombre huit, pour avoir le cube de ces petites portions contenue dans l'*Amphora*, l'*Amphora* étant huit fois plus grande que le *Congius* : enfin il faudra tirer la racine cubique de ce produit, qui sera le nombre de petites portions de Lignes du Pied-le-Roi, que contiendra le Pied Romain, puisque l'*Amphora* est-elle même le cube de ce Pied, (*V.* AMPHORA). Cette racine cubique sera 1324 $\frac{1}{2}$.

Voyons à présent s'il se trouve de l'analogie entre le résultat de cette démonstration, & la comparaison des anciens monumens. 1°. Un des

plus célebres, c'eſt le Panthéon de Rome, fondé par M. Agrippa, gendre d'Auguſte. Or la porte de ce Temple a 18 Pieds-le-Roi & 4 Pouces $\frac{3}{4}$ de longueur : ſi, d'après cette meſure, on la ſuppoſe de 20 Pieds Romains, comme il eſt à préſumer qu'elle doit être, puiſque, ſans doute, ſa meſure doit être exprimée par un nombre rond, chaque Pied ſe trouvera avoir au juſte 1324 $\frac{1}{2}$ des portions de Lignes, qui ſont au nombre de 1440 dans le Pied-le-Roi.

2°. On voit à Rome deux pierres ſépulchrales ſur leſquelles ſe trouve gravée la longueur du Pied Romain, avec ſes diſtributions en Pouces & en *Palmi*, dont la premiere contient 1311 de ces portions, & la ſeconde 1315. Mais la ligne que marque cette longueur étant gravée obliquement, & la ſuperficie de ces pierres ayant été éraillée par le temps & le frottement, les bords de la gravure ſont aujourd'hui ſitués plus bas qu'ils ne l'étoient dans l'origine, & ils doivent marquer par conſéquent une moindre largeur, c'eſt auſſi ce qui occaſionne cette différence de 1311 ou 1315 portions de Lignes, qu'on trouve aujourd'hui à 1324 $\frac{1}{2}$ que ces pierres marquoient ſans doute, lorſque le talus du ſillon de la gravure remontoit plus haut.

Enfin on lit dans l'Hiſtoire de l'Académie des Sciences, (année 1702), que la diſtance de Narbonne à Niſmes a été trouvée de 67500 Toiſes de Paris, ou 405000 Pieds, la Toiſe étant de 6 Pieds. Mais Strabon lui donne 88 Milles Romains, qui valent 440000 Pieds Romains, le Mille étant de 5000 Pieds, ou mille Pas de 5 Pieds chacun. Donc, calcul fait, le Pied Romain eſt au Pied-le-Roi, comme 81 à 88; donc ce Pied contient

1325 $\frac{1}{2}$ des portions de Lignes qui sont au nombre de 1440 dans le second. D'un autre côté on a trouvé que la distance entre Boulogne & Modene étoit de 19147 Toises de Paris, ou de 114882 Pieds, mais l'Itinéraire d'Antonin lui donne 24 Milles Romains, ou 125000 Pieds Romains; donc, calcul fait, le Pied Romain paroîtroit contenir 1323 $\frac{1}{2}$ des 1440 portions de Lignes du Pied-le-Roi. Mais si l'on prend, comme on est en droit de le faire, le milieu entre ces deux observations, dont l'une donne 1325 $\frac{1}{2}$ & l'autre 1323 $\frac{1}{2}$, on aura 1324 $\frac{1}{2}$ qui est ce qu'on a trouvé par la premiere démonstration. Il doit donc passer pour constant que le Pied Romain étoit au Pied-le-Roi comme 1324 $\frac{1}{2}$ à 1440, & que par conséquent il n'avoit de largeur que 11 Pouces & 4 & $\frac{1}{2}$ de ces portions de Lignes, qui sont au nombre de 1440 dans le Pied-le-Roi.

PONDO, Chap. 22, 23, 39, 54, 56, 60, 69, 75, 76, 83, 84, 85, 107, 121, 144, 146, 150, 156, 158. Ce mot est l'ancien Ablatif de *Pondus.* Il paroît que les Anciens disoient indifféremment *Pondus*, *Pondi*, *Pondo*, &c. & *Ponder*, *Ponderis*, *Ponderi*, mais que l'usage ayant aboli le Génitif & le Datif du premier, ainsi que le Nominatif & l'Accusatif du second, il avoit conservé les deux Ablatifs *Pondo* & *Pondere :* de façon cependant qu'on appliquoit l'Ablatif *Pondo* à la Livre pesant exclusivement. En effet cette précaution étoit devenue nécessaire : & voici pourquoi. Les divisions de la Livre, que nous avons données au mot *LIBRA* en *Uncia*, *Sextans*, *Quadrans*, *&c.* étoient très-solemnelles chez les Romains; on les adaptoit à tout ce qui étoit susceptible de mesure ou de partage, au *Nummus*, au Pied, au *Jugerum*, au

Sextarius, aux héritages, à l'intérêt de l'argent, au temps, &c. comme nous adaptons les divisions de la Livre numéraire en sols & deniers, aux sociétés qui se contractent pour toutes sortes d'affaires. Dès-là ces expressions étoient devenues très-équivoques. Ce fut donc pour ôter toute équivoque qu'on s'accoutuma à dire non-seulement *Libra Pondo*, Chap. 22, mais *Uncia Pondo*, *Semis pondo*, *&c.* pour désigner qu'il ne s'agissoit pas de toute autre mesure ou quantité, mais de poids, de même que nous disons une Livre pesant, pour ne pas confondre le mot de Livre, avec la Livre numéraire. C'étoit la même chose que si on eût dit *Libra pondo pendendo*, en sous-entendant *pendendo*, comme dans *triumviri auro*, *argento*, *ære*, on sous-entendoit *flando*, *feriundo*. Par la suite, pour abréger encore plus, on s'est contenté d'ajouter à un nombre quelconque l'ancien Ablatif de *Pondus*, qui n'étoit plus usité que pour signifier la Livre pesant. Ainsi pour exprimer, par exemple, deux Livres pesant d'or, on a dit tout simplement *auri bina Pondo*, au lieu de *auri bina pondera Librarum Pondo pendendo*, & plus briévement encore, *auri bina*.

PUGNUM, Chap. 82. Caton se sert de ce mot pour désigner la hauteur du Poing, la main fermée : ce n'est point cependant une mesure fixe & reçue dans le commerce dont il a prétendu se servir, car il n'en existoit point de ce nom : ce n'est, à proprement parler, qu'une comparaison prise d'une des proportions du corps humain.

QUADRAGENARIUM (*DOLIUM*), Chap. 105. C'étoit une piece qui contenoit quarante *Sextarii*, (*V. SEXTARIUS*).

QUADRANTAL, Chap. 10, 13, 24, 57, 104,

105, 106, 112, 127, 144. Ce mot étoit synonime avec celui d'*Amphora*, (*V. AMPHORA*). Il semble cependant que les Romains se servoient plus volontiers du mot *AMPHORA*, lorsqu'ils parloient de la mesure de quelque corps solide, au lieu qu'ils se servoient indifféremment de celui de *Quadrantal*, soit pour les liqueurs, soit pour les grains.

QUARTARIUS, Chap. 95. Ce mot qui veut dire *Quart*, ne s'employoit gueres que pour exprimer le Quart du *Sextarius*, (*V. SEXTARIUS*).

QUINQUAGENARIA (*URNA*), Chap. 10, 13. Il y avoit des *Urnæ* de toute grandeur. Celle-ci paroît être de la contenance de cinquante *Sextarii*, de même que la piece que Caton appelle *dolium Quinquagenarium*, dans les Chap. 69, 112.

SELIBRA, Chap. 75, 84, 86, 117. Ce mot est mis pour *Semi-Libra*. Or *Semis* signifiant la moitié de la quantité à laquelle ce mot se trouve joint, *Selibra* est la demi-Livre, (*V. LIBRA*).

SEMIPES, Chap. 18, 19, 22, 123, 135, 161. C'est un demi-Pied, (*V. PES*).

SEMODIUS, Chap. 10, 11, 54, 125, 162. Ce mot est mis pour *Semi-Modius* : ainsi c'étoit la moitié du *Modius*, (*V. MODIUS*). Caton donne dans le Chap. 76, le nom de *Semodialis* à une piece de pâtisserie, pour désigner la quantité d'ingrédiens qui entroient dans sa composition.

SEMUNCIA, Chap. 10, 11. C'étoit la moitié de l'*Uncia*. Comme les divisions de la Livre s'appliquoient à tout, ainsi que nous l'avons observé au mot *PONDO*, Caton emploie le mot *Semuncia*, pour désigner une corbeille moitié moins grande qu'une autre, dont il avoit parlé précédemment.

SESQUILIBRA, Chap. 23, 106. Le mot *Sesqui* placé devant un mot quelconque, ajoute la moitié à la signification de ce mot. Ainsi *Sesquilibra* vaut une Livre & demi. (*V. LIBRA*).

SESQUIPEDALIS, Chap. 15, 18, c'est ce qui est de la longueur d'un Pied & demi, (*V. SESQUIPES*).

SESQUIPES, Chap. 46, c'est un Pied & demi, (*V. PES*). On lui donnoit aussi le nom de *Cubitus*.

SESTERTIUS (*NUMMUS*), Chap. 144, 145, 146. Ce mot étoit, selon Varron dans son Traité de la langue Latine, *L.* 4, une contraction de *Semistertius*, comme qui diroit la moitié du troisieme *Nummus*, c'est-à-dire deux *Nummi* & demi, qui étoient en effet la valeur du *Sestertius* en *Nummi* de cuivre, puisque cette Monnoie d'argent étoit le quart du *Denarius*, autre Monnoie d'argent qui valoit dix *Nummi* de cuivre, (*V. NUMMUS*). Depuis qu'on eût frappé à Rome des *Sestertii*, on prit l'habitude d'exprimer toutes les sommes en *Sestertii*, usage plus raisonnable que celui que nous suivons, d'exprimer toutes les sommes en Livres tournois, quoique nous n'ayons point de piece de Monnoie de cette valeur : depuis ce temps le *Nummus* s'entendoit communément du *Sestertius*, lorsqu'il n'étoit point distingué par une désignation particuliere.

SEXTARIUS, Chap. 10, 13, 57, 58, 67, 70, 83, 104, 105, 108, 112, 127, 158. C'étoit après l'*Amphora* la mesure la plus solemnelle chez les Romains. Le *Sextarius* se référoit à la vérité à l'*Amphora*, ainsi que toutes les autres mesures, & il en étoit la 48me partie, (*V. AMPHORA*), mais on lui référoit aussi beaucoup de mesures, & sur-

tout les petites, telles que le *Cyathus*, l'*Hemina*, le *Quartarius*, (V. ces mots). Il servoit même à mesurer la contenance de très-grands vases, (*V. QUADRAGENARIUM DOLIUM*, *QUINQUAGENARIA URNA*). Il se divisoit en 12 *Cyathi*, de même que la Livre se divisoit en 12 Onces, & l'on donnoit également les noms de *Sextans* à deux *Cyathi*, de *Quadrans* à trois, &c.

TERTIARIUS, Chap. 95. Ce mot qui veut dire le Tiers, ne s'employoit gueres que pour exprimer le Tiers du *Sextarius*, (*V. SEXTARIUS*).

TRIOBOLUM, Chap. 127. La syllabe *Tri* formée de *Tres*, *Trois*, & placée devant un mot quelconque, désigne Trois fois la quantité que ce mot signifie. Ainsi *Triobolum* signifie Trois Oboles. Or l'Obole étoit le plus petit poids Grec, ὀβολός, de ceux qui nous sont connus avec quelque certitude. Pline nous apprend 21, 24, que l'Obole étoit le sixieme de la *Drachma*, (*V. DRACHMA*). Nos Médecins divisent encore leur *Drachme* en six Oboles.

TRIPEDANEUS, Chap 45. C'est ce qui est de la longueur de trois Pieds, (*V. PES*).

VICTORIATUS (*NUMMUS*) Chap. 145. C'étoit le même que le *Quinarius*, (*V. NUMMUS*), qu'on appelloit ainsi à cause d'une figure de la Victoire qu'il portoit empreinte au revers. Il valoit par conséquent la moitié du *Denarius*, ou plutôt deux *Sestertii*, pour se conformer à l'usage usité de compter par *Sestertii*, (*V. SESTERTIUS*).

URNA, Chap. 23, 36, 93, 125, 148, 150. Cette mesure comparée à l'*Amphora*, en étoit la moitié, (*V. AMPHORA*). Mais on donnoit aussi le nom d'*Urna*, ainsi que nous l'avons dit de

l'*Amphora*, à tout vaſe d'une forme ronde & enflée par le milieu, de quelque contenance qu'il fût, tels que ceux dans leſquels on conſervoit les cendres des morts, ceux où l'on jettoit les billets contenant les ſuffrages, (*V. QUINQUAGENARIA URNA*).

URNALIS, Chap. 13. De même que l'on donnoit le nom d'*Urna* à tout vaſe d'une certaine forme, de quelque contenance qu'il fût, (*V. URNA*), on appelloit *Urnalis* tout vaſe qui étoit de la contenance d'une *Urna*, de quelque forme qu'il fût.

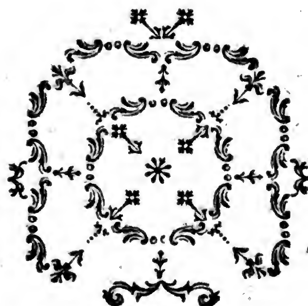




TABLE
ALPHABÉTIQUE
Des Villes & Pays, avec leurs noms modernes.

AFRICA, l'Afrique. L'une des quatre parties du monde, au Midi de l'Europe, dont elle eſt ſéparée par la Méditerranée. Elle eſt bornée au Septentrion par la Méditerranée, à l'Occident & au Midi par l'Océan, & à l'Orient par le détroit Arabique aujourd'hui, & autrefois par le Nil. Elle étoit renommée par ſes figues, dont Caton parle, Chap. 8. (V. la Note 2. de ce Chap.).

ALBA, Ville du Latium, qu'on appelle encore aujourd'hui Alba-Longa, dans la Campagne de Rome. Il s'y vendoit du temps de Caton des traîneaux qui ſervoient à battre le bled, Chap. 135.

AMERIA, Ville de la Province *UMBRIA*. C'eſt aujourd'hui Amelia, Ville Epiſcopale du Duché de Spolette en Ombrie. Caton donne le nom de cette Ville à des paniers d'oſier qu'on y faiſoit, Chap. 11.

AMMINÆI, Peuples de Theſſalie, Province de l'ancienne Grece ſur la mer Egée, qui s'établirent en Italie, dans la Province *CAMPANIA*, & y planterent les premieres vignes. Auſſi les vignes Amminées étoient-elles les plus anciennes de l'Italie, & on y fut très-longtemps ſans en connoître d'autres, Chap. 6, 7, 106.

ANICIUM, le Puy, Ville Capitale du Velay, près de la Loire. Caton fait mention d'une Poire à laquelle il donne le nom d'*ANICIANUM*, Chap. 7. Nous avons encore aujourd'hui une Poire que l'on appelle la Poire du Puy. Seroit-ce la Poire, dont parle Caton, qui auroit donné ſon nom à cette Ville, & la Poire du Puy ſeroit-elle la même que celle de Caton, qui ne connoiſſoit pas cette Ville ?

AVELLA, Ville de la Province *CAMPANIA*, aujourd'hui Abelle, Ville du Royaume de Naples dans la terre de Labour, auprès de laquelle il croît beaucoup de noiſettes. On les appelloit, du temps de Caton, *Avellana*

na

na nuces du nom de cette Ville, Chap. 8, & elles ont retenu jusqu'à ce jour le nom d'*Avelines*.

CALES, Ville de la Province *CAMPANIA* : aujourd'hui Calvi, Ville Episcopale de la Terre de Labour, au Royaume de Naples. On y vendoit du temps de Caton toutes sortes d'ustensiles de fer, & des capuchons à l'usage des Paysans, Chap. 135.

CAMPANIA, Province de l'Italie : nommée aujourd'hui Terre de Labour. Caton vante, Chap. 135, 153, les cabas destinés à contenir les olives sous le Pressoir, ainsi que les charrues pour les terres légeres, Chap. 135, que fournissoit cette Province, la plus abondante de toute l'Italie, en tout genre de productions.

CAPUA, Ville Capitale de la Province *CAMPANIA* : aujourd'hui Capoue, Ville Archiépiscopale & Capitale de la Terre de Labour, sur le Voltorno, au Royaume de Naples. On croit communément que celle des Anciens étoit située un peu plus haut que la moderne. On y vendoit, du temps de Caton, toutes sortes de vases & de cordages, Chap. 135.

CASINUM, Ville qui confinoit le *LATIUM* & la Province *CAMPANIA* : aujourd'hui Cassino, Ville Episcopale de la Terre de Labour, au pied du Mont-Cassin. On y vendoit, du temps de Caton, des cabas, Chap. 135, & cet Auteur célebre les terres de ses environs, comme les meilleures de la Province *CAMPANIA*, Chap. 136.

CHALDÆA, Province de l'Asie, qui occupoit la partie de la Mésopotamie la plus proche du confluent du Tygre & de l'Euphrate, & qui s'étendoit au Midi jusqu'au détroit Persique, entre les deserts de l'Arabie au couchant, & le Tygre à l'Orient : on l'appelle aujourd'hui Yerak Arabi. Ses habitans, & principalement ceux de Babylone, qui en étoit la Capitale, étoient autrefois fort adonnés à l'Astrologie; c'est pour cela que Caton désigne en général un Astrologue par le mot *CHALDÆUS*, Chap. 5.

Coos, l'une des Isles Cyclades dans la mer Egée, vers l'Asie mineure : c'est aujourd'hui Stanchio ou Lanugo, l'une des Isles de l'Archipel, vers la côte de la Natolie, près du Cap-Crio. Caton célebre son vin dans les Chap. 112, 158. Il donne même dans le 112 une méthode pour le contrefaire.

CYPRUS, aujourd'hui Cypre, Isle de l'Asie dans la Méditerranée, sur la côte de l'Anatolie. Il y avoit, du temps de Caton, un laurier

MURGANTIA, il y avoit une Ville de ce nom en Sicile, & une autre dans le *SAMNIUM* en Italie. On croit que c'eſt la derniere qui a donné ſon nom au raiſin célébré par Caton, Chap. 6. C'eſt aujourd'hui Morcone, au Royaume de Naples, dans le Comté de Moliſſe.

NOLA, petite Ville de la Province *CAMPANIA*, dans laquelle on faiſoit, du temps de Caton, commerce de clous & de cabas de Campanie, (*V. CAMPANIA*) Chap. 135. C'eſt aujourd'hui une Ville Epiſcopale de la Terre de Labour, au Royaume de Naples.

POMPEII, Ville de la Province *CAMPANIA*, près le Mont-Véſuve, où l'on faiſoit des *Trapetes* du temps de Caton, Chap. 22, 135. Ce ne ſont plus que des décombres auxquels les Habitans donnent le nom de Civita.

PONTUS, c'étoit une contrée de l'Aſie mineure, qui prenoit ſon nom de ſa ſituation le long du Pont-Euxin (la Mer Noire). La grande Abſynthe, dont parle Caton Chap. 19, portoit le nom de cette Province.

PRÆNESTE, Ville du *LATIUM*, voiſine de Rome, dont Caton célebre les noyers, Chap. 8, 51, 133, 143. C'eſt aujourd'hui Paleſtrina, dans la campagne de Rome.

PUNICUS, C'eſt un des noms ſous leſquels les Carthaginois étoient connus. Les Romains appelloient la Grenade, *MALUM PUNICUM*, Chap. 7, 51, 126, 127, 133, parce que ce fruit leur étoit venu des Carthaginois. Il faiſoient grand cas des ouvrages en bois que faiſoient les Carthaginois, & dont l'aſſemblage étoit excellent. Caton recommande dans le Chap. 18, d'employer ce genre d'aſſemblage, qu'il appelle *PUNICANA COAGMENTA*, dans la conſtruction de la table qui doit couvrir le tas à preſſurer. Les Carthaginois ſe nourriſſoient d'une bouillie qui leur étoit particuliere, raiſon pour laquelle Plaute déſigne un Carthaginois par le mot *PULTIFAGUS*, qui veut dire mangeur de bouillie. Les Romains trouverent cette bouillie bonne, puiſque Caton donne la facon de la faire dans le Chap. 85.

QUIRITES, c'étoit un des noms des Romains. Il vient de *QUIRINUS*, qui eſt le nom que l'on donna à Romulus, après qu'il eut été mis au nombre des Dieux; Tatius, Roi des Sabins, & Romulus n'ayant fait qu'un Peuple de leurs deux Peuples, les Sabins firent le plus grand nombre, & donnerent à Romulus ce nom tiré de *CURES*, qui étoit une de leurs villes:

Caton fait mention de coins auquels il donne le nom de *QUIRINIANA*, Chap. 7. On seroit tenté de croire que c'étoient des coins des environs de Rome, si Pline ne laissoit pas quelque nuage sur cette étymologie, lorsqu'en citant Caton 15, 14, il apelle ces coins *QUIRIA* & non pas *QUIRINIANA*.

ROMA, Ville Capitale de l'Italie, & par suite du monde entier. Elle l'est encore aujourd'hui de toute la Chrétienté : elle est située sur le Tybre, a environ neuf lieues de son embouchure dans la mer Toscane. On y faisoit, du temps de Caton, commerce de toutes sortes d'habillemens, de futailles, de charrues pour les terres fortes, de jougs, de socs, de serrures, de cabas, Chap. 135. Il paroît par le Chap. 149, qu'il y avoit des matieres, sur lesquelles les contestations survenues devoient toujours se porter en justice à Rome. Caton donne le nom de *ROMANICUS* ou *ROMANIENSIS* aux choses qui se fabriquoient dans cette Ville, comme aux charrues, aux socs, aux cabas, Chap. 135; de même qu'à celles qui y étoient d'un usage commun, comme à l'huile, Chap. 148, & au sel, Chap. 162.

SAGUNTUM, Ville des Peuples que les Anciens appelloient *HEDETANI*. On a élevé sur ses ruines une petite Ville appellée Morvedre, au Royaume de Valence en Espagne. Caton parle d'un figuier connu sous le nom de cette Ville, Chap. 8.

SALENTINI, Peuples de la Province *MESSAPIA* ou *JAPYGIA* en Italie. C'est aujourd'hui la terre d'Otrante dans le Royaume de Naples. Il y avoit encore d'autres Peuples de ce nom dans l'Ombrie. Les oliviers de l'une de ces Provinces sont célébrés par Caton, Chap. 6. On croit que ce sont ceux de la premiere.

SCANTIANA (*MALA*), on ignore quel est le lieu d'où ces coins tirent leur nom. On sçait seulement par Pline & Cicéron, qu'il y avoit dans la Campanie une forêt de ce nom, & des eaux qui vomissoient des flammes, sans sçavoir dans quelle partie de la Campanie elles étoient situées.

SERGIANUM, Ville sur les confins de la Province *LIGURIA* en Italie. C'est aujourd'hui Sarzanne dans l'Etat de Gênes, sur la riviere de Magra. Caton donne le nom de *SERGIANA* à une espece d'olivier, Chap. 6.

SUESSA, Ville de la Province *CAMPANIA* en Italie, plus connue sous le nom de *SINUESSA*. C'est aujourd'hui Sinuesse dans la Terre de La-

Fin de la Table.

ERRATA.

PAg. 200. *lig.* 8 & 9. extérieure, *lisez* extérieur.

Pag. 202. *lig.* 17. *Fig.* II, *lisez Fig.* IV.

Pag. 203. *lig.* 22. tours, *lisez* cours. *Lig.* 32. l'antérieure, *lisez* l'antérieur.

Pag. 204. *lig.* 21 & 22. aboutées, *lisez* abouties.

Pag. 207. *lig.* 31. largeur, *lisez* longueur.

Pag. 210. *lig.* 17. après *appercevoir*, *lisez* qu'ils ne gênent point, & *lig.* 34, le Cable, *lisez* l'Arbre.

Pag. 211, *lig.* pénult. après *en fit*, *lisez* toujours.

Pag. 212, *lig.* pénult. *MILLARIUM*, lisez *MILIARIUM*.

APPROBATION.

J'AI lu, par ordre de Monseigneur le Chancelier Garde des Sceaux, un Ouvrage qui a pour titre : *Traduction des Auteurs Latins sur l'Agriculture & l'Art Vétérinaire*, & n'y ai rien trouvé qui puisse en empêcher l'impression. A Paris, le 16 Août 1770.

Signé, BOURGELAT.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A Nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amé le Sieur FRANÇOIS-AMBROISE DIDOT, Libraire : Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public, *une Traduction des Auteurs Latins sur l'Agriculture & l'Art Vétérinaire*, s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilége pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le temps de six années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. FAISONS défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance : comme aussi d'imprimer, ou faire imprimer, vendre, ou faire vendre, débiter, ni contrefaire ledit ouvrage, ni d'en faire aucuns extraits sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts, à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre

Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères; conformément aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725, à peine de déchéance du présent Privilége; qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de Copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier-Garde des Sceaux de France, le Sieur DE MAUPEOU; qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothéque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle dudit sieur DE MAUPEOU : le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayant causes pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. VOULONS que la Copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour duement signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers, Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'original. COMMANDONS au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de haro, charte normande & Lettres à ce contraires; Car tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris le douziéme jour du mois de Septembre l'an de grace mil sept cent soixante-dix, & de notre régne le cinquante-cinquiéme. Par le Roi en son Conseil.

LE BEGUE.

CESSION.

Je reconnois n'avoir aucun droit au présent Privilege, & qu'il appartient à M. PIERRE-FRANÇOIS DIDOT, mon Frere, A Paris, ce 25 Septembre 1770.

DIDOT, l'aîné.

Registré le présent Privilege, & ensemble la Cession sur le Registre XVIII. de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 1289, fol. 238, conformément au Réglement de 1723, A Paris, ce 19 Septembre 1770.

J. HÉRISSANT, *Syndic.*



De l'Imprimerie de P. AL. LE PRIEUR, Imprimeur du Roi.

